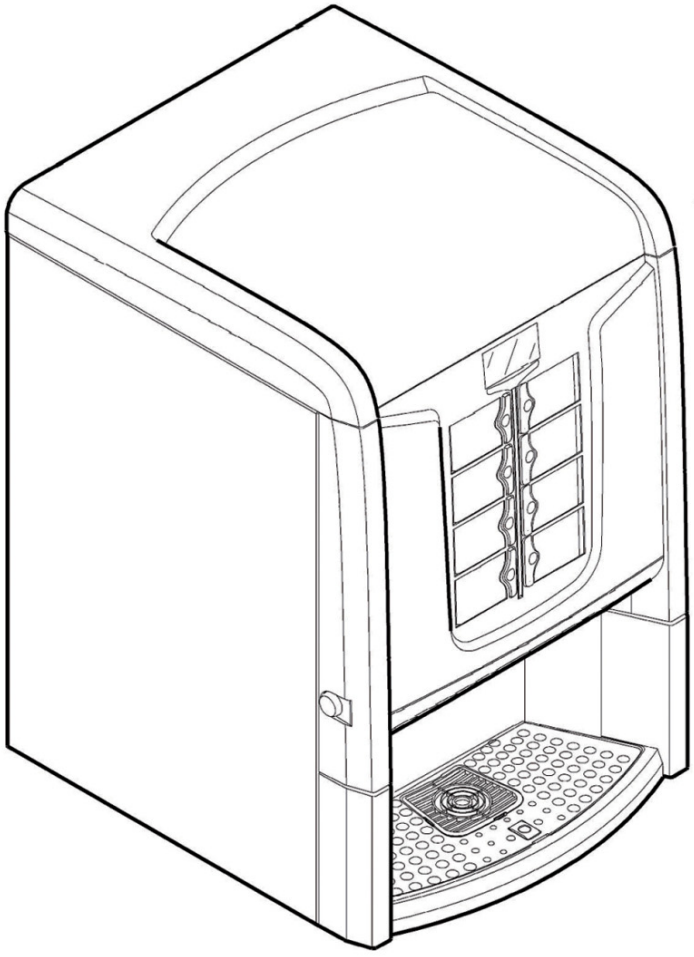
Saeco

Distribuidor automático

PHEDRA



Type: D.A. 5P07

USO E MANUTENÇÃO

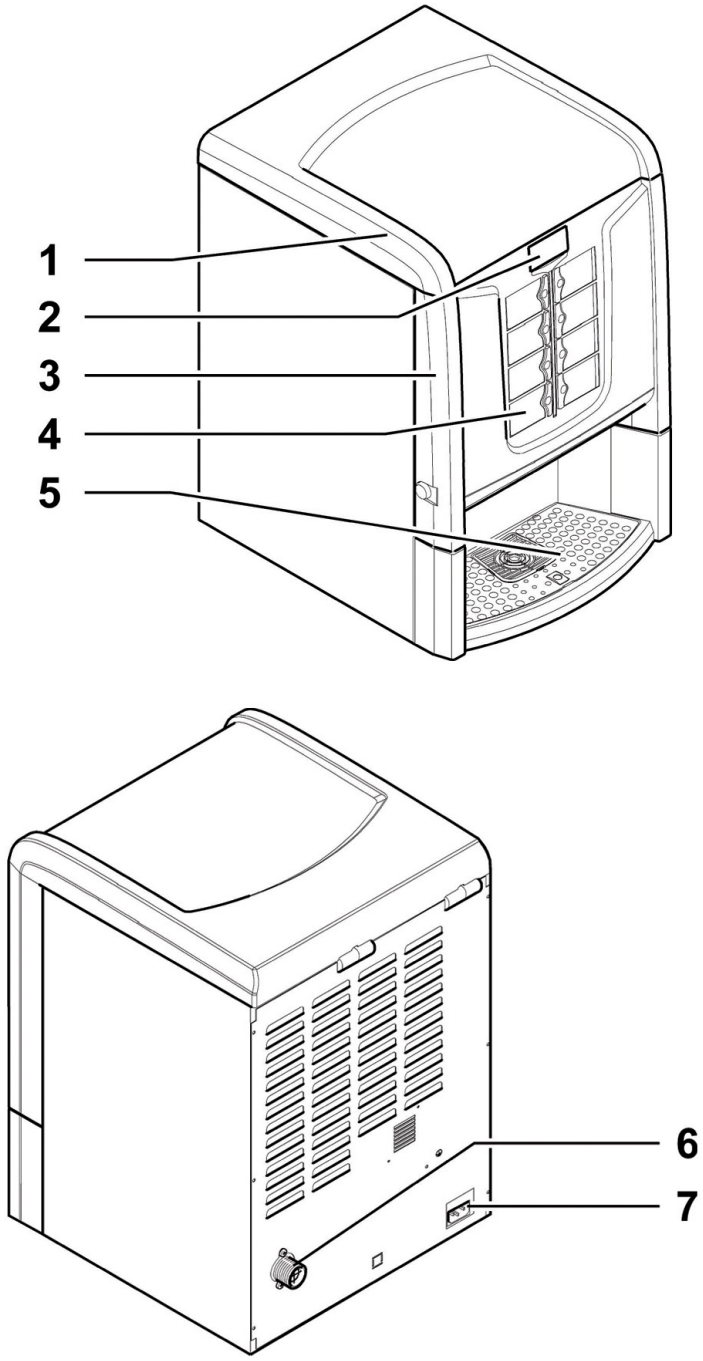
CE

ATENÇÃO: O presente manual de instrução é destinado exclusivamente a pessoal com especialização apropriada.

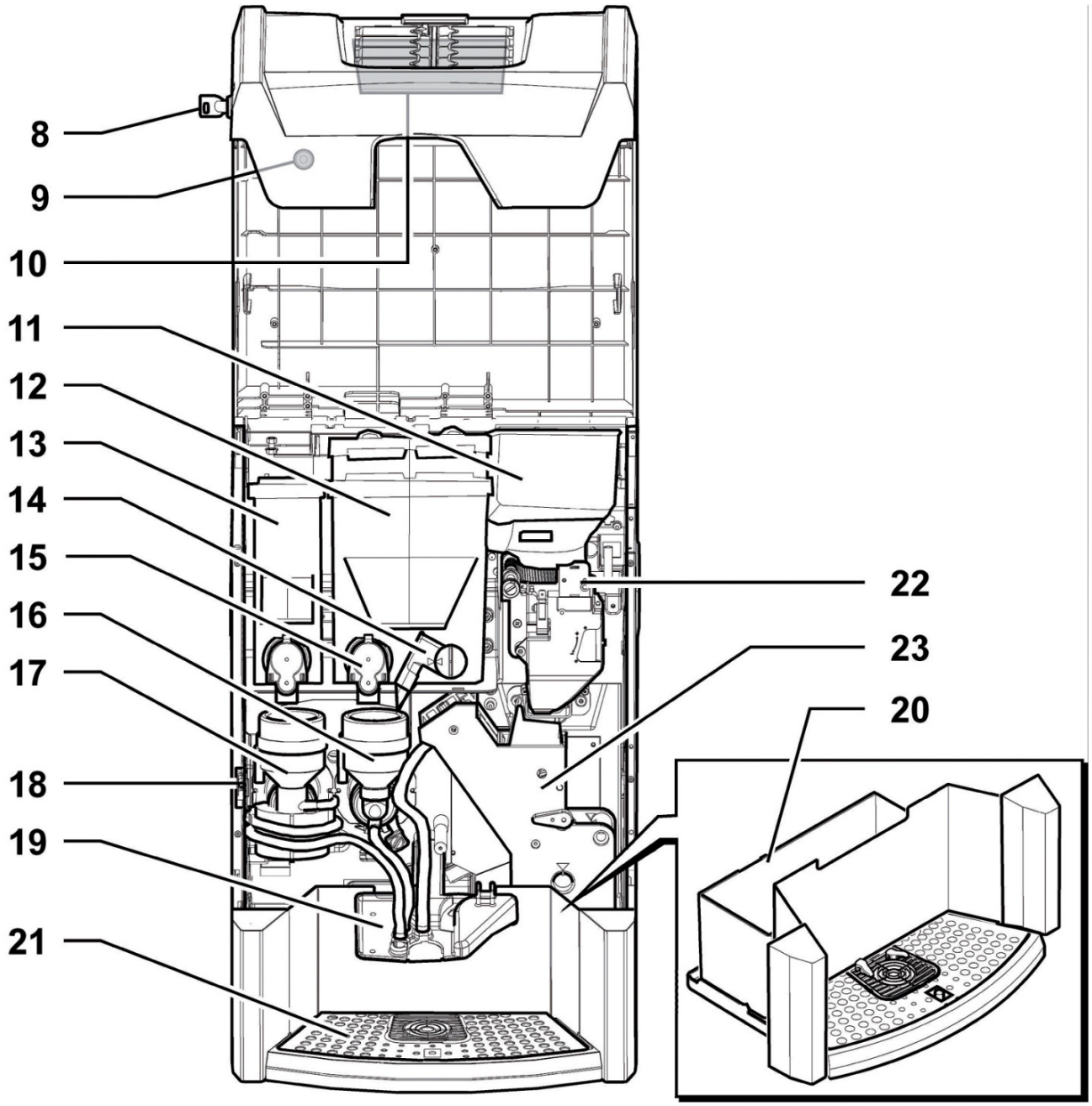
PT

PARTES PRINCIPAIS

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO ESPRESSO



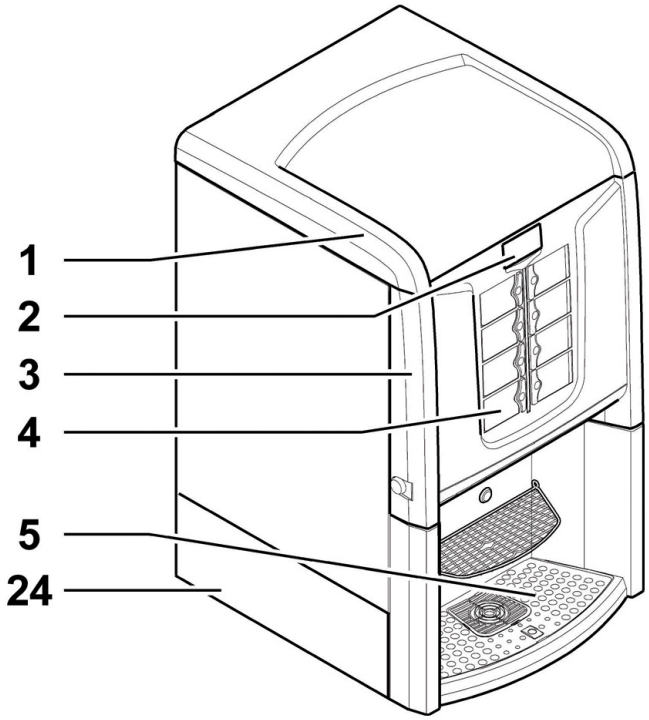
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica

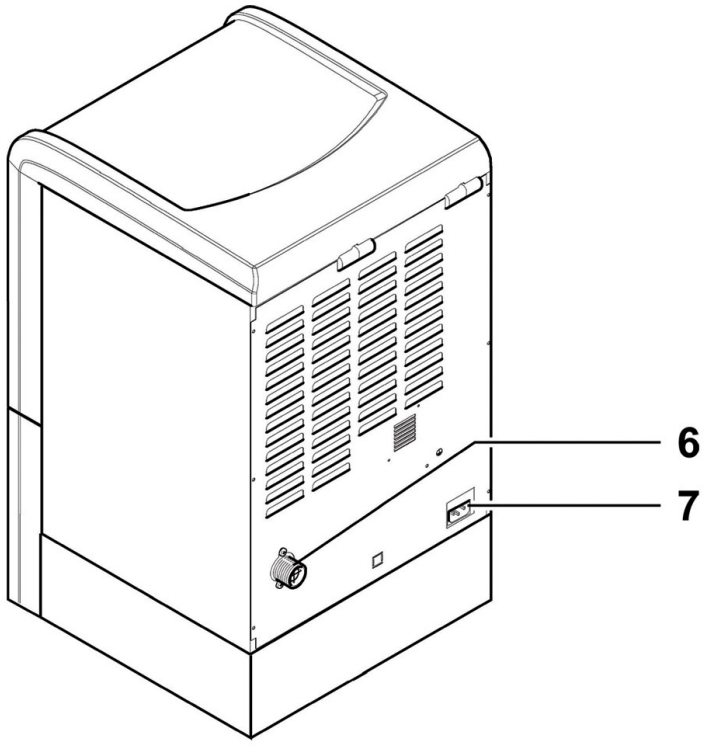


8	Fechadura da portinhola
9	Botão de fixação da portinhola superior
10	Placa electrónica CPU
11	Contentor do café em grãos
12	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
13	Depósito 1 (produtos solúveis)
14	Conduto de pó orientável
15	Bocal dos solúveis

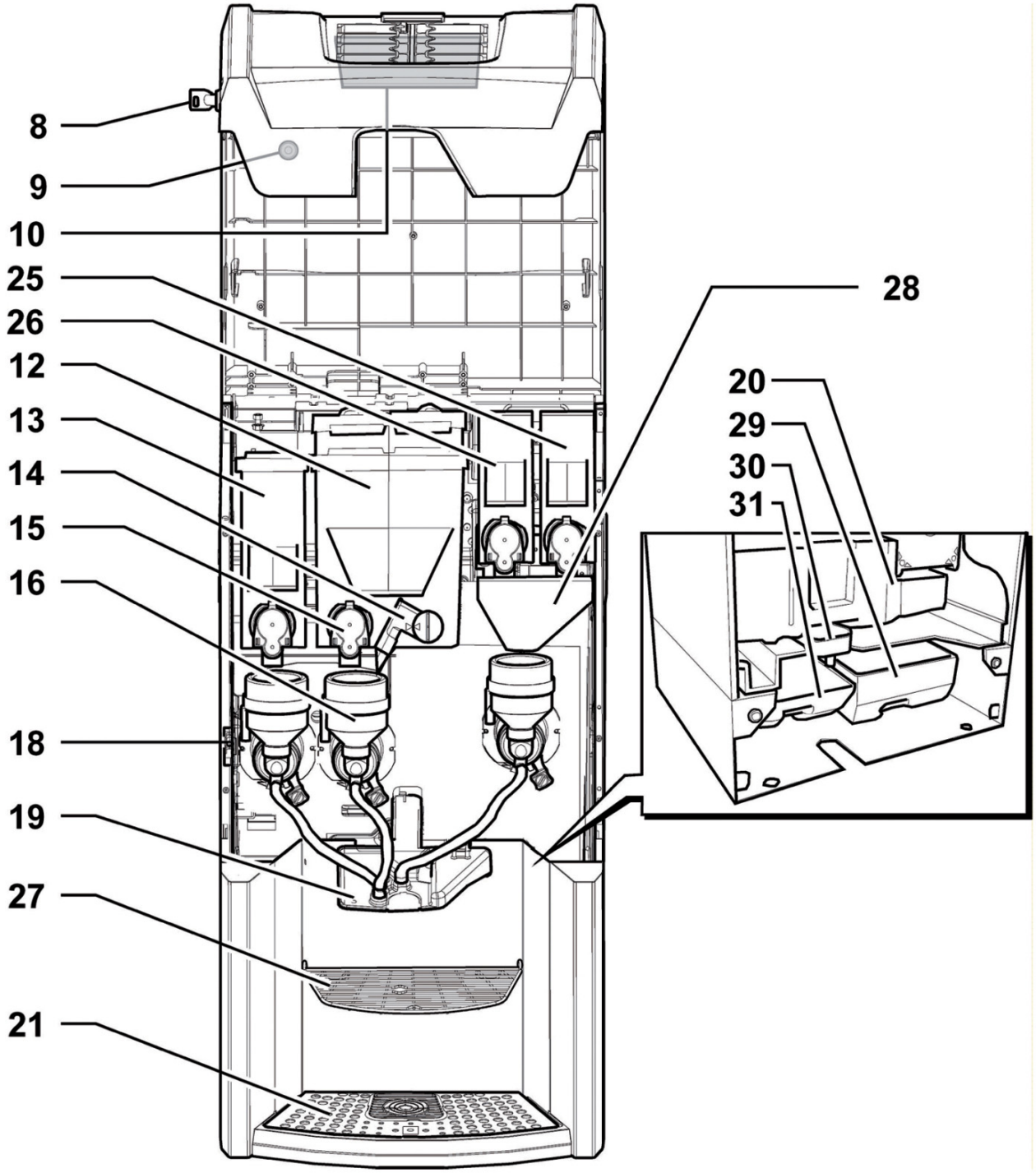
16	Misturador
17	Misturador em espiral
18	interruptor de segurança
19	Braço de distribuição
20	Gaveta de recolha das borras
21	Grade
22	Moinho de café
23	Grupo café

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO INSTANT





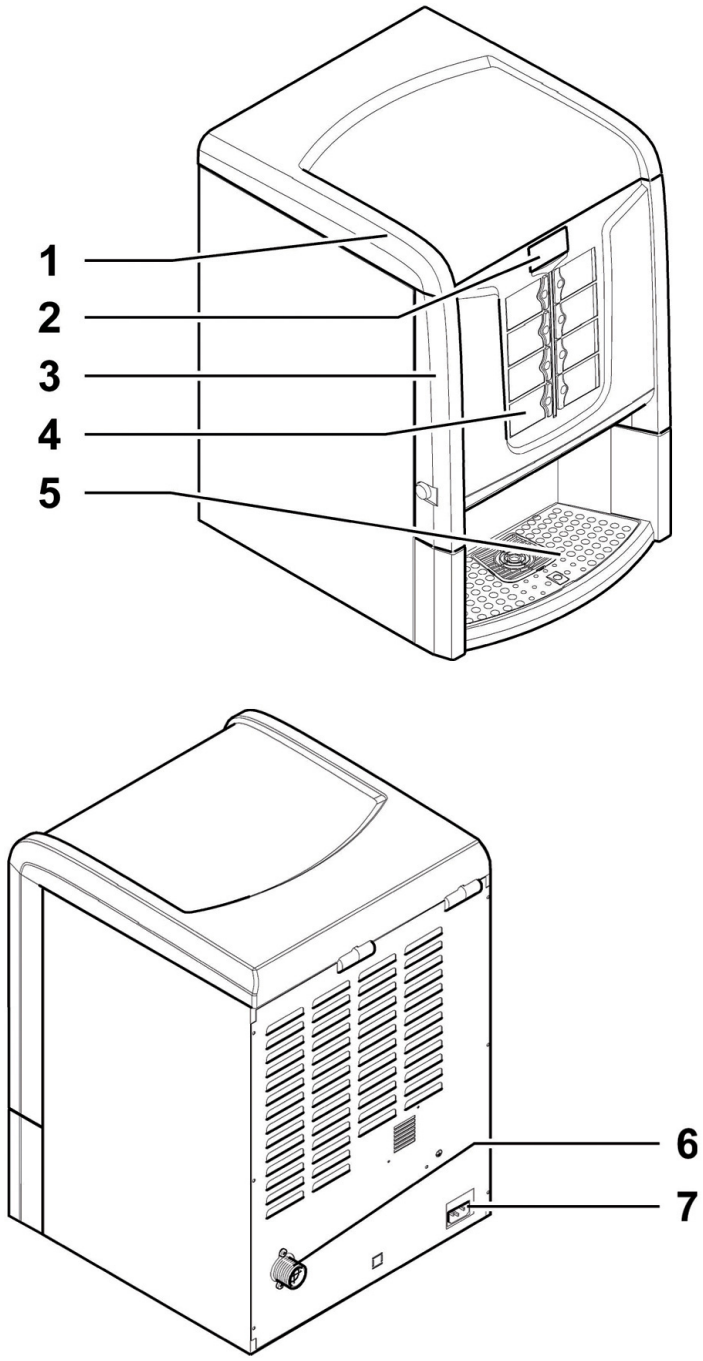
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica
24	Extensão (opcional)



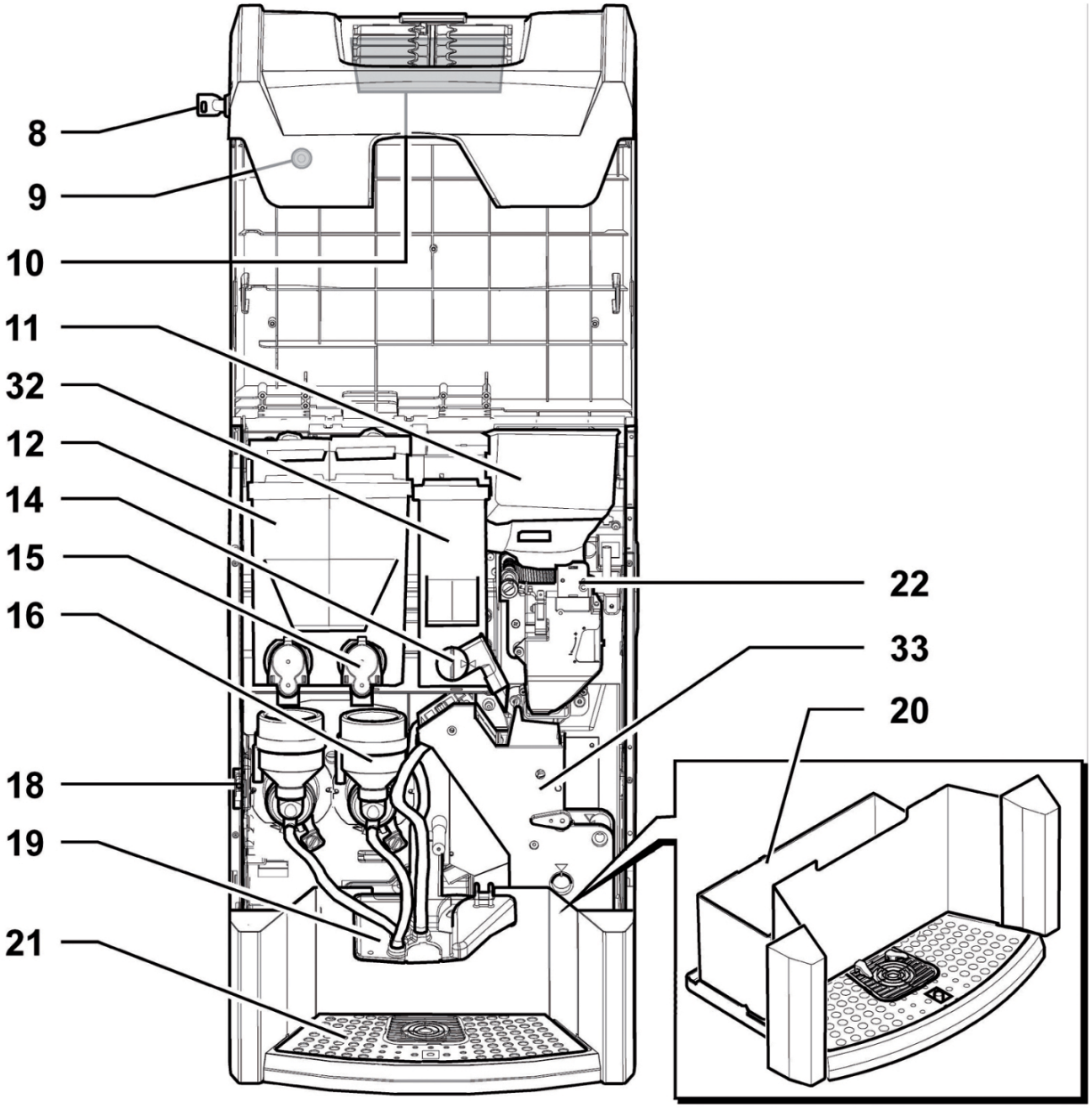
8	Fechadura da portinhola
9	Botão de fixação da portinhola superior
10	Placa electrónica CPU
12	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
13	Depósito 1 (produtos solúveis)
14	Conduto de pó orientável
15	Bocal dos solúveis
16	Misturador
18	interruptor de segurança
19	Braço de distribuição

20	Gaveta de recolha das borras
21	Grade
25	Depósito 5 (produtos solúveis)
26	Depósito 4 (produtos solúveis)
27	Grelha para extensão (opcional)
28	Desviador de pós recipientes pequenos
29	Depósito de recuperação das borras (opcional)
30	Transportador para pingos (opcional)
31	Depósito de recuperação de água (opcional)

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO T.T.T.



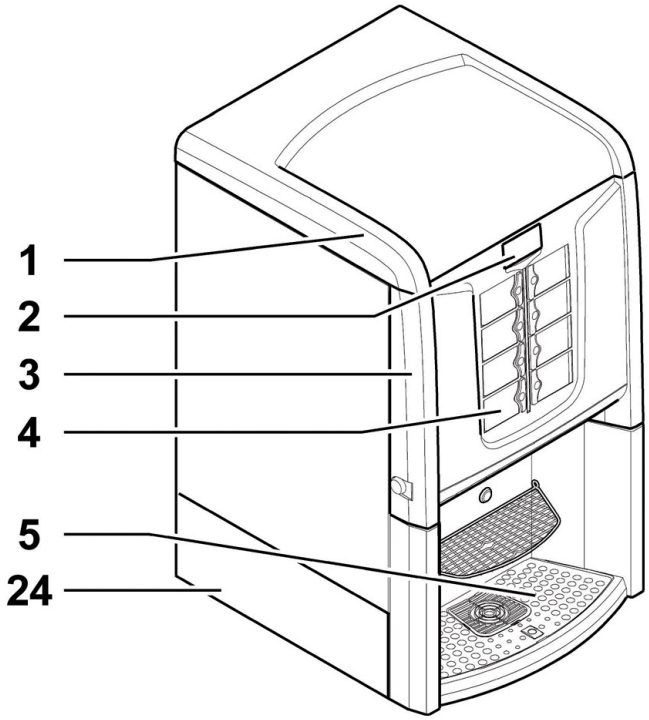
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica

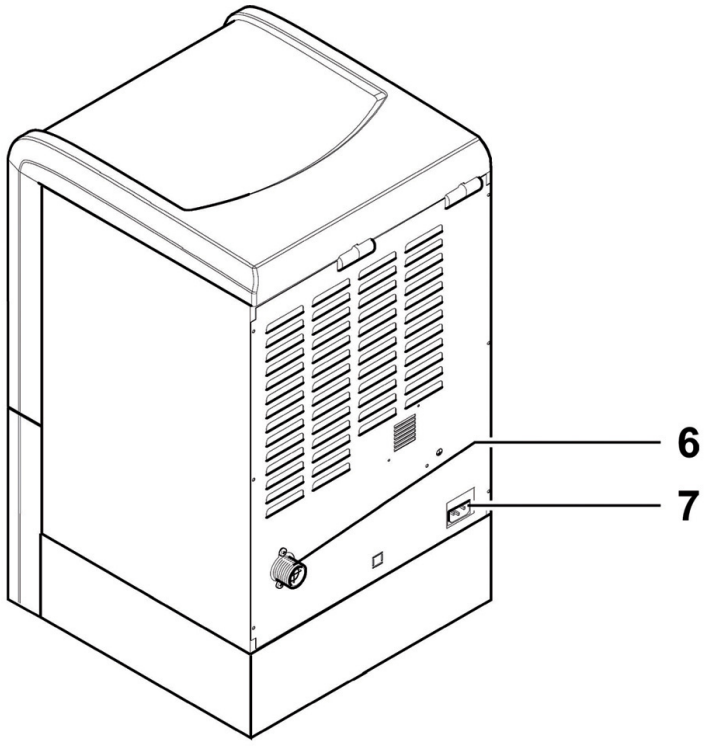


8	Fechadura da portinhola
9	Botão de fixação da portinhola superior
10	Placa electrónica CPU
11	Contentor do café em grãos
12	Depósito 1/2 (produtos solúveis)
14	Conduto de pó orientável
15	Bocal dos solúveis
16	Misturador

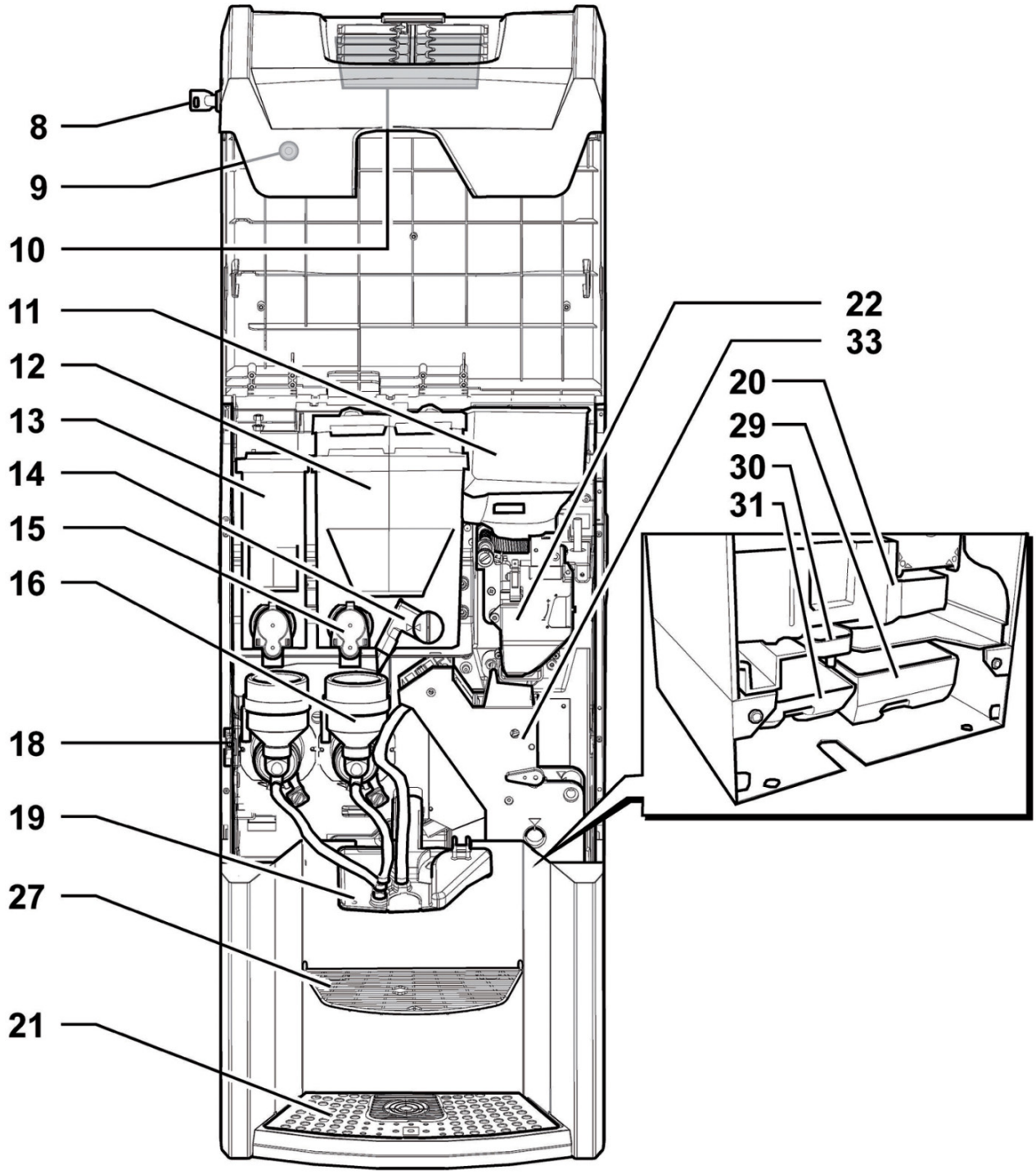
18	interruptor de segurança
19	Braço de distribuição
20	Gaveta de recolha das borras
21	Grade
22	Moinho de café
32	Recipiente 3 (café pré-moído fresh brew)
33	Grupo café T.T.T.

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO T.T.T. NO PREGROUND





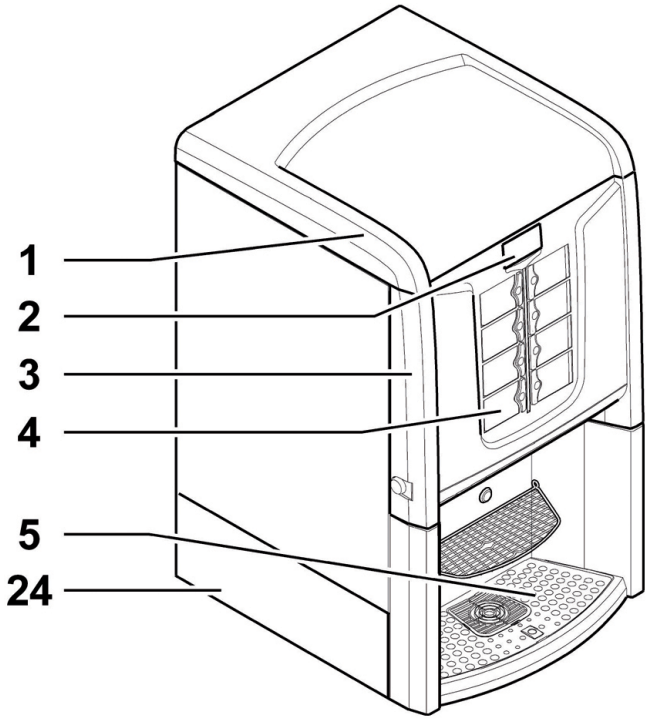
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica
24	Extensão (opcional)

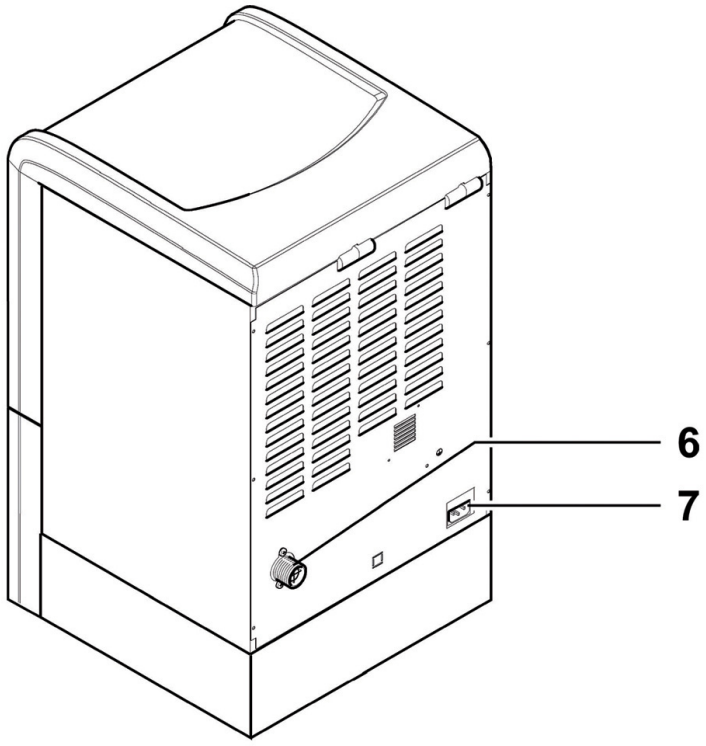


8	Fechadura da portinhola
9	Botão de fixação da portinhola superior
10	Placa electrónica CPU
11	Contentor do café em grãos
12	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
13	Depósito 1 (produtos solúveis)
14	Conduto de pó orientável
15	Bocal dos solúveis
16	Misturador
18	interruptor de segurança

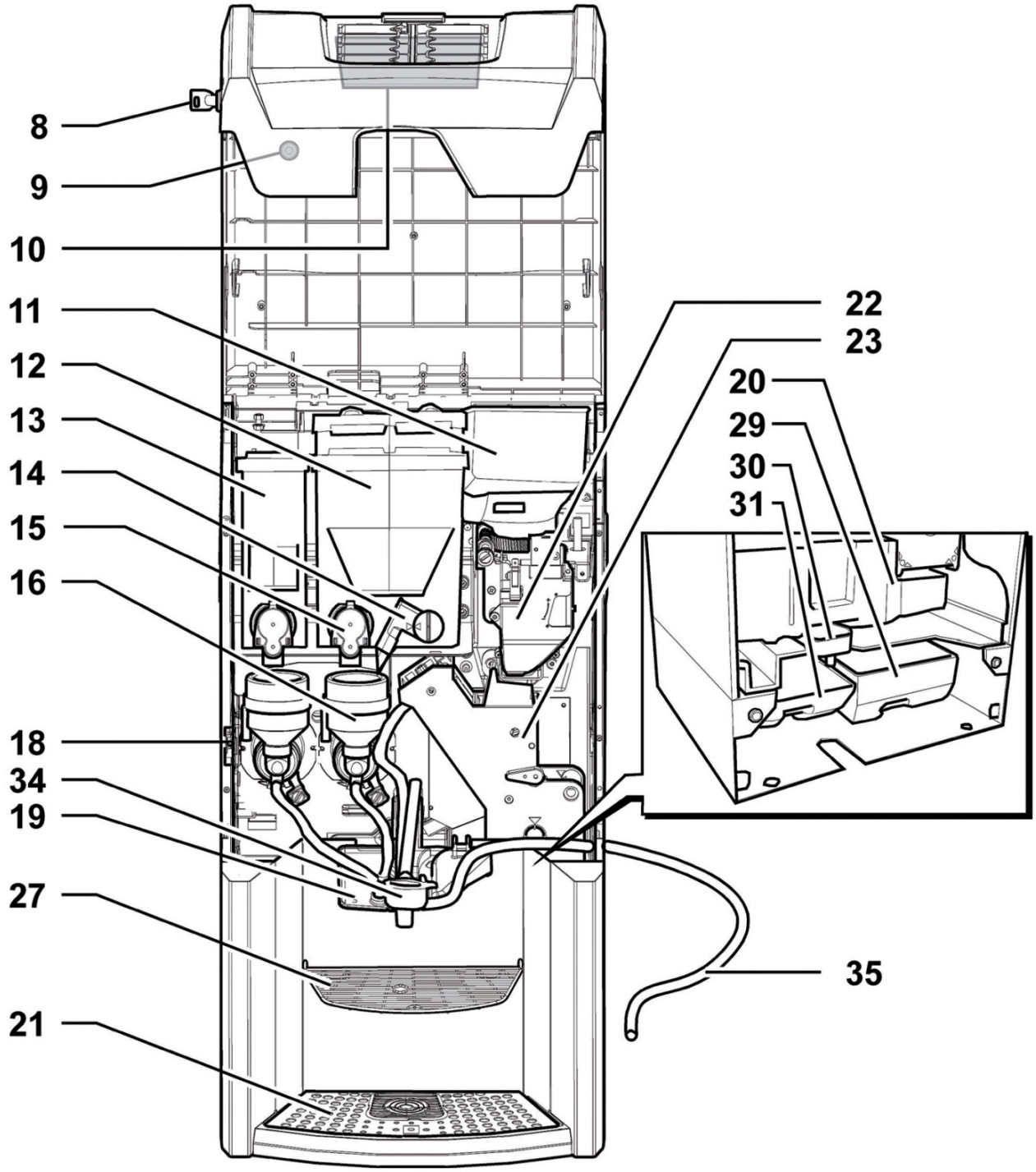
19	Braço de distribuição
20	Gaveta de recolha das borras
21	Grade
22	Moinho de café
27	Grelha para extensão (opcional)
29	Depósito de recuperação das borras (opcional)
30	Transportador para pingos (opcional)
31	Depósito de recuperação de água (opcional)
33	Grupo café T.T.T.

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO CAPPUCCINO





1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica
24	Extensão (opcional)



8	Fechadura da portinhola
9	Botão de fixação da portinhola superior
10	Placa electrónica CPU
11	Contentor do café em grãos
12	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
13	Depósito 1 (produtos solúveis)
14	Conduto de pó orientável
15	Bocal dos solúveis
16	Misturador
18	interruptor de segurança
19	Braço de distribuição

20	Gaveta de recolha das borras
21	Grade
22	Moinho de café
23	Grupo café
27	Grelha para extensão (opcional)
29	Depósito de recuperação das borras (opcional)
30	Transportador para pingos (opcional)
31	Depósito de recuperação de água (opcional)
34	Cappuccinatore (dispositivo cappuccino)
35	Tubo para Cappuccinatore

SUMÁRIO

PARTES PRINCIPAIS **2**
1 INTRODUÇÃO AO MANUAL **13**
1.1 PREÂMBULO 13
1.2 SIMBOLOGIA UTILIZADA 13
2 INFORMAÇÕES SOBRE O DISTRIBUIDOR **14**
2.1 INFORMAÇÕES PARA O TÉCNICO EM MANUTENÇÃO 14
2.2 DESCRIÇÃO E USO PREVISTO 14
2.3 IDENTIFICAÇÃO DO DISTRIBUIDOR 14
2.4 DADOS TÉCNICOS 15
3 SEGURANÇA **16**
3.1 PREÂMBULO 16
3.2 NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA 16
3.3 REQUISITOS DOS OPERADORES 16
3.4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA 17
3.5 RISCOS RESÍDUOS 17
4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM **18**
4.1 DESCARGA E MOVIMENTAÇÃO 18
4.2 ARMAZENAGEM 18
5 INSTALAÇÃO **19**
5.1 ADVERTÊNCIAS 19
5.2 DESEMBALAGEM E POSICIONAMENTO 19
5.3 INTRODUÇÃO DAS PLAQUETAS 20
5.4 MONTAGEM DOS SISTEMAS DE PAGAMENTO 21
5.5 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA 21
5.6 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA 22
5.7 PREDISPOSIÇÃO DA DESCARGA DE BORRAS 22
5.8 PREDISPOSIÇÃO DA DESCARGA DE LÍQUIDOS 22
5.9 BLOQUEIO DA BANDEJA DE LIMPEZA 23
5.10 MONTAGEM DOS INSERTOS DE CENTRAGEM DE COPOS 23
5.11 BLOQUEIO INTERMÉDIO DA PORTA FRONTAL 23
6 DESCRIÇÃO COMANDOS **24**
6.1 DISPLAY 24
6.2 TECLADO 24
6.3 DESCRIÇÃO DAS TECLAS DURANTE A FASE DE FUNCIONAMENTO NORMAL 24
6.4 TECLAS DA PLACA CPU 24
6.5 TECLADO DE 5 FUNÇÕES 24
7 ABASTECIMENTOS E PÔR EM FUNCIONAMENTO **25**
7.1 CONFIGURAÇÃO DOS RECIPIENTES 25
7.2 ABASTECIMENTO DOS PRODUTOS SOLÚVEIS 26
7.3 ABASTECIMENTO DE CAFÉ EM GRÃOS 26
7.4 AJUSTE DA DOSE 27
7.5 AJUSTE DO GRAU DE MOAGEM 27
7.6 PRIMEIRA LIGAÇÃO DO DISTRIBUIDOR 27
7.7 ENCHIMENTO DO CIRCUITO HIDRÀULICO 27
7.8 LAVAGEM DAS PARTES EM CONTACTO COM ALIMENTOS 28
7.9 USO DO DISTRIBUIDOR 28
8 MENU DE PROGRAMAÇÃO E DE MANUTENÇÃO **29**
8.1 DESCRIÇÃO DAS TECLAS DAS FASES DE PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO 29
8.2 MENU DE PROGRAMAÇÃO 29
8.3 MENU DE MANUTENÇÃO 46
8.4 MÁQUINA PRONTA / TECLA GRÁTIS 50
8.5 RESET 50
9 FUNCIONAMENTO E USO **51**
9.1 SELECÇÃO DAS BEBIDAS 51
9.2 FUNÇÃO CAPPUCCINO COM LEITE FRIO 51
9.3 AVISOS 52
10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO **53**
10.1 NOTAS GERAIS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO 53
10.2 LIMPEZA E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA 53
10.3 CHAVE DE PROGRAMAÇÃO 61
10.4 ACTUALIZAÇÃO DO SOFTWARE 61
10.5 GESTÃO DOS VALORES DE DEFAULT 62
11 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (TROUBLESHOOTING) **63**
12 ARMAZENAMENTO - DESMANTELAMENTO **65**
12.1 RECOLOCAÇÃO EM UM OUTRO LUGAR 65
12.2 INACTIVIDADE E ARMAZENAMENTO 65
13 INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL **66**

1 INTRODUÇÃO AO MANUAL

1.1 Preâmbulo

Esta publicação é parte integrante do dispensador e deve ser lida com atenção para uma correcta utilização e respeito dos requisitos essenciais de segurança.

Neste manual são indicadas as informações técnicas necessárias para realizar correctamente os processos de uso, instalação, limpeza e manutenção do distribuidor automático.

Consulte sempre esta publicação antes de executar qualquer operação.

Construtor: SAECO Vending S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

A presente publicação deve ser guardada com cuidado e deve acompanhar o distribuidor durante toda a sua vida operativa, inclusive as eventuais passagens de propriedade.

Em caso de perda ou deterioração do presente manual, é possível receber uma cópia dele através de um pedido para o Fabricante ou para serviço técnico, evidenciando os dados indicados na placa de identificação colocada na parte traseira do próprio distribuidor.

1.2 Simbologia utilizada

A presente publicação contém diferentes tipos de advertências a fim de evidenciarem os vários níveis de perigo ou de competências.

Para completar o símbolo é indicada uma mensagem que aconselha processos de utilização ou comportamentais e fornece informações úteis para o bom funcionamento do distribuidor.

Atenção

É utilizado para evidenciar situações de perigo para os encarregados ao uso, abastecimento, manutenção do próprio distribuidor ou do produto a ser distribuído.

Proibição

É utilizado para destacar acções/operações que não se deve executar.

Importante

É utilizado para sinalizar operações que, se forem efectuadas correctamente, salvaguardam o bom funcionamento do dispensador.

Soluções aconselhadas

É utilizado para indicar os processos alternativos que tornam mais rápidas as operações de programação e/ou manutenção.

Utilizador

É utilizado para indicar o utilizador do distribuidor. O utilizador não pode efectuar nenhuma operação de limpeza ou de manutenção.

Encarregado do abastecimento

É utilizado para indicar as operações que podem ser efectuadas pelo pessoal encarregado exclusivamente do abastecimento e da limpeza do dispensador.

O encarregado do abastecimento não pode efectuar nenhuma operação de competência do Técnico em Manutenção.

Técnico em Manutenção

É utilizado para indicar as operações que são de competência do pessoal especializado encarregado da manutenção.

O Técnico em Manutenção é o único que possui a CHAVE DE ACCIONAMENTO MICRO que permite excluir os sistemas de segurança.

2 INFORMAÇÕES SOBRE O DISTRIBUIDOR

2.1 Informações para o Técnico em Manutenção

O distribuidor há de ser instalado num local bem iluminado, protegido contra as intempéries, seco, não empoeirado e com um pavimento apropriado a suportar o seu peso.

Para garantir o seu correcto funcionamento e a sua fiabilidade no tempo, recomendamos:

- temperatura ambiente: de +1°C para +25°C
- humidade máxima permitida: 90% (não condensada).

Para tipologias de instalação especiais, não previstas neste manual, contacte o revendedor, o importador do próprio País ou, caso não sejam encontrados, o próprio Fabricante.

O serviço técnico está disponível para qualquer esclarecimento e informação no que diz respeito ao bom funcionamento do distribuidor automático e para satisfazer pedidos de fornecimento de peças ou de assistência técnica.

O Técnico em Manutenção deve conhecer e respeitar de modo absoluto, do ponto de vista técnico, as advertências de segurança contidas neste manual de maneira que possa efectuar as operações de instalação, pôr em funcionamento, utilização e manutenção em condições de segurança.

É responsabilidade absoluta do Técnico em Manutenção, fornecer as chaves de acesso para o interior do distribuidor para um outro operador (Encarregado do Abastecimento), ficando estabelecido que a responsabilidade de qualquer intervenção pertence ao Técnico em Manutenção.

Este manual é parte integrante do abastecimento do distribuidor automático e deve poder ser sempre consultado antes de efectuar qualquer operação no mesmo.

2.2 Descrição e uso previsto

O distribuidor é destinado à distribuição de café e bebidas quentes (café descafeinado, cappuccino, chocolate, etc.) e poderá ser programado no que diz respeito as dosagens de cada tipo de distribuição. Os produtos solúveis devem ser consumidos na hora, não podem ser conservados por muito tempo.

Qualquer outra utilização há de ser considerada como uso impróprio e, portanto, perigosa.

Não introduza dentro do distribuidor produtos potencialmente perigosos devido ao efeito de temperaturas não adequadas.

Verificada a definição de: "aparelho de tipo profissional" da norma para distribuidores de venda EN60335-2-75, não se considera que o aparelho seja de tipo profissional.

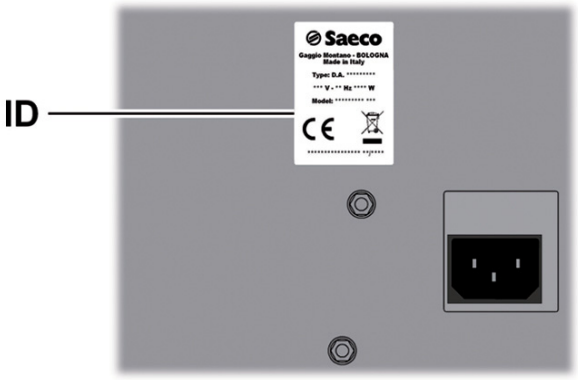
O uso impróprio da máquina invalidará qualquer forma de garantia e isentará o Fabricante contra cada responsabilidade por danos a pessoas e/ou coisas.

É considerado uso impróprio:

- qualquer utilização diferente daquela prevista e/ou com técnicas diferentes das indicadas neste manual;
- qualquer intervenção no distribuidor automático que contraste as indicações descritas neste manual;
- quaisquer alterações em componentes e/ou dispositivos de segurança não previamente autorizadas pelo Fabricante e, de qualquer maneira, efectuadas por pessoal não autorizado a tais operações;
- qualquer posicionamento do dispensador não previsto neste manual.

2.3 Identificação do distribuidor

O distribuidor é identificado pelo nome, modelo e número de matrícula indicados na específica plaqueta de dados.



ID Plaqueta de dados

Na plaqueta são indicados os dados seguintes:

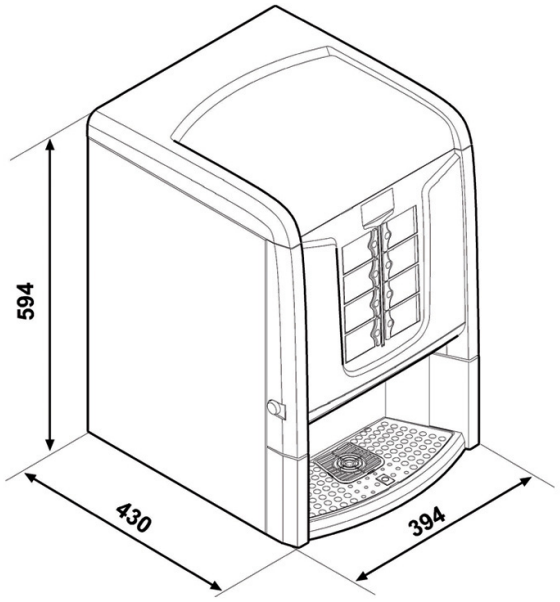
- nome do Fabricante;
- marcas de conformidade;
- modelo;
- N° de matrícula;
- ano e mês de fabricação;
- tensão de alimentação (V);
- frequência de alimentação (Hz);
- potência eléctrica absorvida (W);

É absolutamente proibido alterar ou modificar a placa dos dados.

Para qualquer pedido ao serviço técnico, refira-se sempre à placa, indicando os dados específicos impressos nela.

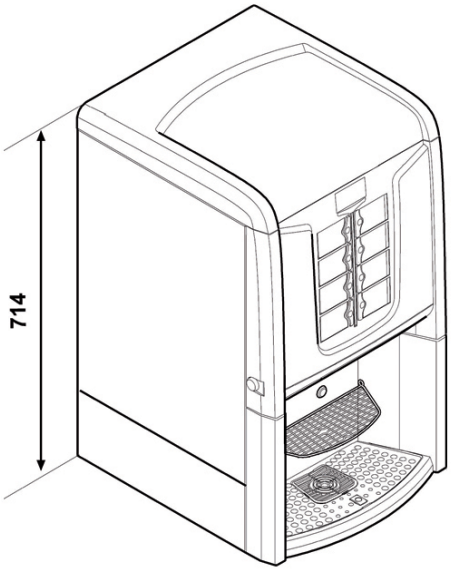
2.4 Dados Técnicos

Versão padrão

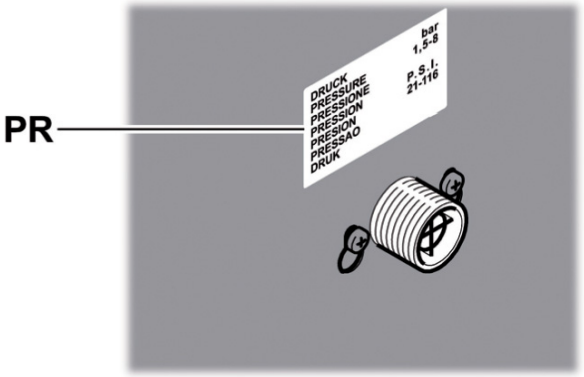


Dimensões (c x a x p)	394 x 594 x 430 mm	
Peso	31 kg	modelo Espresso
	31 kg	modelo T.T.T.
Potência absorvida	veja plaqueta de dados	
Tensão de alimentação	veja plaqueta de dados	
Frequência da tensão eléctrica	veja plaqueta de dados	
Comprimento do cabo de alimentação	1600 mm	
Ligação à rede hídrica	3/4" Gás	
Pressão da rede hídrica	veja plaqueta de dados	
Nível de pressão sonora ponderada A	inferior a 70 dB	

Versão com extensão



Dimensões (c x a x p)	394 x 714 x 430 mm	
Peso	35 kg	modelo Instant
	38 kg	modelo Cappuccino



PR Plaqueta dos dados da pressão mínima e máxima de alimentação água

Capacidade dos depósitos

Café em grãos	1 kg
Chocolate	1,75 kg
Leite	0,65 kg
Chá com limão	1,5 kg
Café moído	0,62 kg
Ginseng duplo	1,85 kg
Ginseng standard	1,15 kg
Café liofilizado padrão	0,41 kg
Café liofilizado pequeno	0,23 kg
Cevada padrão	0,36 kg
Cevada pequeno	0,20 kg

3 SEGURANÇA

3.1 Preâmbulo

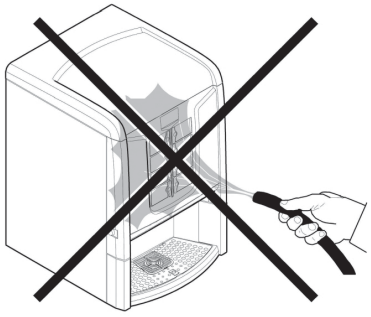
Conforme a Directiva baixa tensão 2006/95/EC (que substitui a directiva 73/23/EEC e sucessivas alterações) e a Directiva de marcação CE, 93/68/CEE, a SAECO Vending constituiu nos próprios estabelecimentos um fascículo técnico relativo ao distribuidor PHEDRA, recebendo durante a fase de projecto, as normativas indicadas em seguida:

- EN 55014
- EN 6100-3-2
- EN 61000-3-3
- EN 61000-4-2
- EN 61000-4-3
- EN 61000-4-4
- EN 61000-4-5
- EN 61000-4-11
- EN 60335-2-75
- EN 60335-1

3.2 Normas gerais de segurança

É proibido:

- alterar ou desactivar os sistemas de segurança instalados sul distribuidor;
- trabalhar no distribuidor para operações de manutenção, sem ter desligado antes o cabo de alimentação eléctrica;
- instalar o distribuidor ao ar livre. É oportuno colocá-lo em locais secos onde a temperatura nunca desça abaixo de 1°C de modo a prevenir o congelamento;
- utilizar o distribuidor para fins diferentes daqueles indicados no contracto de venda e neste manual;
- ligar electricamente o aparelho utilizando tomadas múltiplas ou adaptadores;
- utilizar jactos de água para a limpeza.



É obrigatório:

- verificar a conformidade da linha eléctrica de alimentação;
- utilizar peças sobresselentes originais;
- ler atentamente as instruções contidas neste manual e nas documentações em anexo;
- utilizar os dispositivos de protecção individual durante as operações de instalação, teste e manutenção;
- Utilizar um set novo de guarnições sempre que a máquina for desligada e ligada novamente ao sistema hídrico;

Precauções importantes para prevenir erros humanos:

- sensibilize os operadores sobre os problemas relativos à segurança;
- movimente o distribuidor, embalado e desembalado, em condições de segurança;
- aprenda profundamente os procedimentos de instalação, o funcionamento e os limites do distribuidor;
- desmantele o distribuidor em condições de segurança e respeitando as normas vigentes para tutelar a saúde dos trabalhadores e do ambiente.

Para evitar que resíduos de usinagens possam entrar em contacto com as bebidas, distribua, antes da primeira colocação em funcionamento definitiva do distribuidor, aproximadamente 0,5 l de água por cada conduto de distribuição. Somente depois dessa operação as bebidas distribuídas poderão ser consumidas.

Em caso de avaria ou mal funcionamento, contacte exclusivamente o pessoal qualificado do serviço técnico.

O Fabricante isenta-se contra qualquer responsabilidade por danos eventuais causados a pessoas e/ou coisas devidos à inobservância das normas descritas neste parágrafo.

3.3 Requisitos dos operadores

A fim da segurança distinguem-se três encarregados com requisitos diferentes:

Utilizador

Não é permitido ao utilizador de maneira nenhuma o acesso ao interior do distribuidor.

Encarregado do abastecimento

O Técnico em Manutenção guarda a chave de acesso ao interior do distribuidor, com a tarefa de providenciar o abastecimento de produtos, a limpeza externa, o pôr em funcionamento e a paragem do distribuidor.

É proibido ao Encarregado do abastecimento executar operações de competência do Técnico em Manutenção, como indicado no presente manual.

Técnico em Manutenção

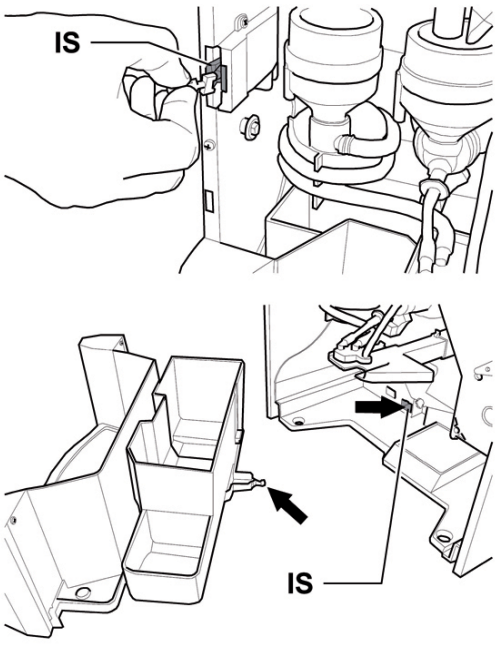
Representa a única pessoa autorizada a intervir e activar os processos de programação, a desenvolver operações de ajuste, afinação e manutenção.

O acesso às peças internas é limitado às pessoas que têm conhecimento e experiência do distribuidor, em particular, no que diz respeito à segurança e à higiene.

3.4 Dispositivos de segurança

O distribuidor é equipado com:

- um interruptor de segurança que desliga a tensão em todos os componentes presentes no interior, cada vez que a porta frontal é aberta;
- um interruptor de segurança na portinhola do compartimento de distribuição, que bloqueia o ciclo do braço dos bocais cada vez for aberta a portinhola mesma.
- Um microinterruptor bloqueia o funcionamento do distribuidor no caso da bandeja de limpeza e/ou a gaveta de recolha das borras não estarem posicionadas correctamente. No visor aparecerá a indicação do componente que se encontra fora do sítio.



IS interruptor de segurança

Técnico em Manutenção

Só o Técnico em Manutenção, durante intervenções de programação ou de afinação, ao introduzir uma chave apropriada no interruptor de segurança poderá intervir e restabelecer a tensão, mesmo com a porta aberta.

Esta operação, necessária para o pôr em funcionamento do aparelho, irá excluir o sistema de segurança previsto.

Esta operação deverá portanto ser executada por pessoal especializado (Técnico em Manutenção), consciente dos riscos derivantes da presença de órgãos sob tensão ou em movimento.

3.5 Riscos resíduos

Se introduzir as mãos no interior do compartimento durante a distribuição da bebida, haverá risco de queimaduras.

É proibido abrir a portinhola e retirar o copo, ou pôr a mão no interior do compartimento, durante a distribuição da bebida antes do ciclo de distribuição terminar.

Antes de retirar o copo do compartimento, aguarde aparecer no visor a mensagem "RETIRAR COPO".

Antes de distribuir uma bebida certifique-se de que tenha sido retirada a bebida anterior e que portanto fique livre o suporte do copo.

4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

4.1 Descarga e movimentação

A descarga do meio de transporte e a movimentação do distribuidor devem ser efectuadas apenas por pessoal competente e através da utilização de meios idóneos para a carga a movimentar.

O distribuidor há de ficar sempre em posição vertical.

Evite de:

- arrastar o distribuidor;
- virar ou deitar o distribuidor durante o transporte e a movimentação;
- dar empurrões ao distribuidor;
- levantar o distribuidor com cabos ou gruas;
- deixar o distribuidor exposto às intempéries ou dentro de lugares húmidos ou perto de fontes de calor.

4.2 Armazenagem

Se o distribuidor não for instalado logo, deverá ser armazenado em um ambiente abrigado, conforme as disposições seguintes:

- o distribuidor embalado deve ser armazenado em ambiente fechado, seco e com uma temperatura incluída entre 1°C e 40°C;
- não sobreponha aparelhagens ou caixas por cima do distribuidor;
- de qualquer forma, é bom proteger o distribuidor contra eventuais depósitos de poeira ou outros poluentes.

5 INSTALAÇÃO

5.1 Advertências

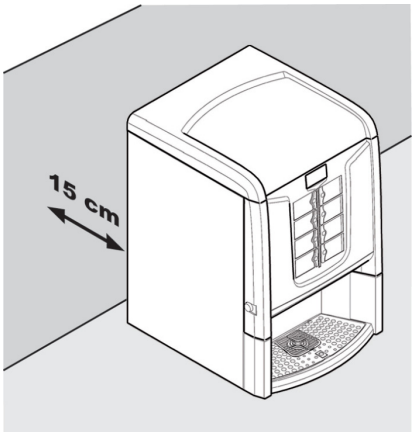
O distribuidor não pode ser instalado em ambientes externos; evite a instalação em locais onde a temperatura seja inferior a 1°C ou superior a 25°C e em locais excessivamente húmidos e empoeirados. Além disso não pode ser instalado em lugares onde se utilizam jactos de água para a limpeza e em lugares com perigo de explosão ou incêndios.

Antes de prosseguir com a desembalagem, será preciso verificar que o local de instalação seja conforme as especificações seguintes:

- o ponto de conexão da energia eléctrica (tomada de corrente) deve ser situado em uma zona de fácil acesso e a uma distância inferior a 1,5 metros;
- a tensão da tomada de corrente deve corresponder àquela indicada na plaqueta de identificação;
- a superfície de apoio ou o pavimento NÃO devem ter uma pendência superior a 2°.

O distribuidor deve ser instalado numa superfície horizontal.

Se o distribuidor houver de ser posicionado em proximidade de uma parede, será necessário deixar um espaço pelo menos de 15 cm entre a parte traseira e o muro a fim de deixar livre a grade de expulsão do ar.



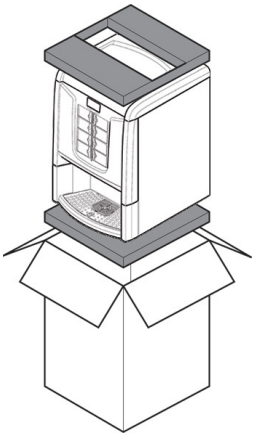
5.2 Desembalagem e posicionamento

Ao receber o distribuidor automático, certifique-se de que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte ou que a embalagem não tenha sido alterada, com conseguinte extracção de peças do seu interior.

Junto do distribuidor é fornecido um envelope, denominado "CUSTOMER KIT", que contém os objectos seguintes:

- Livro de instruções.
- Cabo de alimentação.
- Chaves de exclusão dos micro-interruptores de segurança das portas (Técnico em Manutenção).
- Plaquetas para produtos e preços.

O distribuidor encontra-se protegido por uma folha de polietileno esponjoso e por um saco transparente inserido numa caixa.



Se constatar a presença de danos de qualquer natureza, será necessário contestá-los ao transportador e avisar imediatamente o importador ou o revendedor.
Se estes não estiverem presentes no próprio país, contacte directamente o Fabricante.

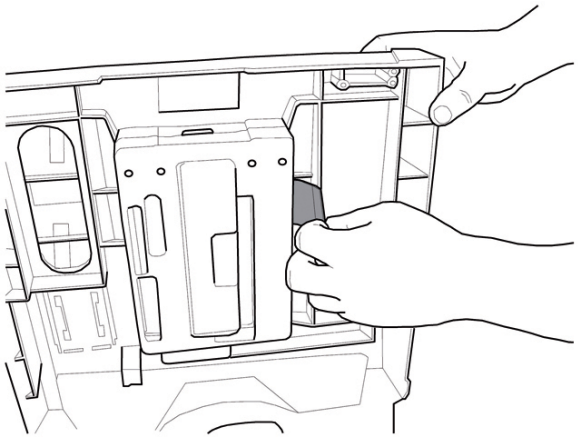
O envelope dos acessórios contém:

- N° 1 chave para o grupo café.
- N° 2 insertos de centragem de copos.
- N° 2 parafusos para a fixação de insertos.
- N° 2 anilhas para a fixação de insertos.
- N° 2 forquilhas para a fixação de insertos.

5.3 Introdução das plaquetas

5.3.1 Plaquetas dos produtos

Abrir o distribuidor. Introduza as plaquetas dos produtos.



Verifique a exacta posição das plaquetas a respeito da tecla de selecção.

Configuração dos produtos padrão

Phedra Espresso

Phedra Instant

Phedra T.T.T

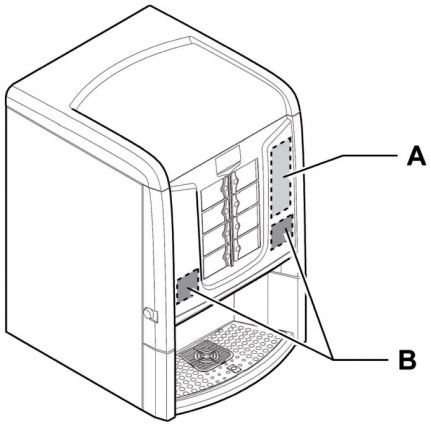
Phedra T.T.T no preground

Phedra Cappuccino

5.4 Montagem dos sistemas de pagamento

O distribuidor é predisposto para a instalação de diferentes sistemas de pagamento, como:

- validador paralelo 24V DC;
- sistemas executive (também PRICE HOLDING);
- sistemas MDB;
- sistemas BDV;
- leitor cashless;



A validador de moedas
B leitor cashless

O distribuidor é fornecido sem a dotação de algum sistema de pagamento, será competência do instalador providenciar a sua montagem.

Depois de instalado o sistema de pagamento escolhido, será necessário intervir no menu de programação para ajustar os parâmetros correspondentes ao sistema utilizado (veja o ponto "Menu de programação").

O Fabricante é isentado contra qualquer responsabilidade por danos ao distribuidor, a coisas e/ou pessoas causados pela instalação do sistema de pagamento. A responsabilidade pertence a quem executou a instalação.

5.5 Ligação à rede hídrica

O redutor de pressão é calibrado na fase de montagem. No caso de se verificar um problema de calibração do próprio redutor, é necessário restaurar o valor de pressão, à saída, taxativamente a 0,8-1 bar máx. Uma calibração diferente ou aproximada poderia causar variações na quantidade e qualidade do produto na fase de distribuição.

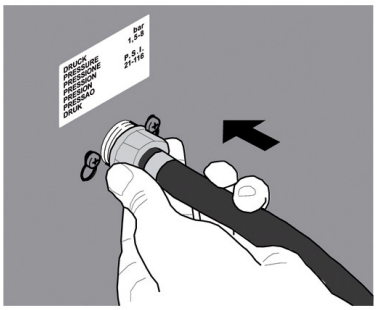
Aconselha-se a utilizar um dispositivo de descalcificação na rede de distribuição da água que alimenta o distribuidor, sobretudo em caso de água com alto conteúdo de sais de cálcio e de magnésio (água dura).

Ligue o distribuidor a uma conduta de distribuição de água potável que tenha uma pressão entre 0,15MPA - 0,8MPA (1,5 e 8 bar), veja os dados na plaqueta.

Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.

Ligue o tubo da rede hídrica (fornecido com o aparelho) ao engate de 3/4" Gás do distribuidor.

O tubo da rede hídrica deve ser certificado segundo o padrão IEC 61770.



Se o distribuidor é equipado com tubo de alimentação à rede hídrica, utilize apenas aquele fornecido, e não reutilize tubos velhos.

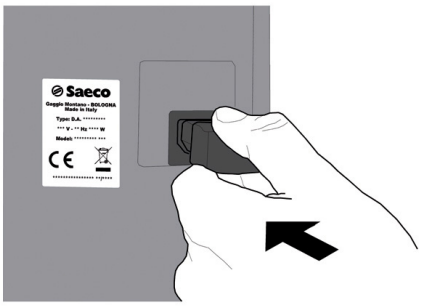
5.6 Ligação à rede eléctrica

O Técnico em Manutenção, responsável da instalação do distribuidor, deverá verificar que:

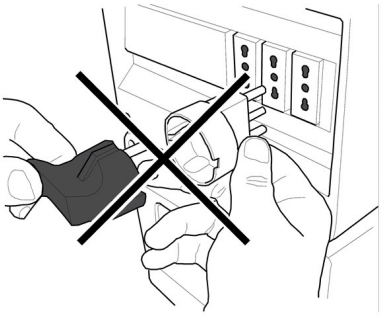
- a instalação de alimentação eléctrica seja conforme as normas vigentes de segurança;
- a tens‹o de alimentação seja correspondente àquela indicada na plaqueta dos dados.

Em casos de dúvidas, não efectue a instalação e solicite um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal qualificado e habilitado a efectuar essas tarefas.

O distribuidor é equipado com um cabo de alimentação que há de ser introduzido na tomada predisposta na parte traseira.



Não utilize adaptadores ou tomadas múltiplas.

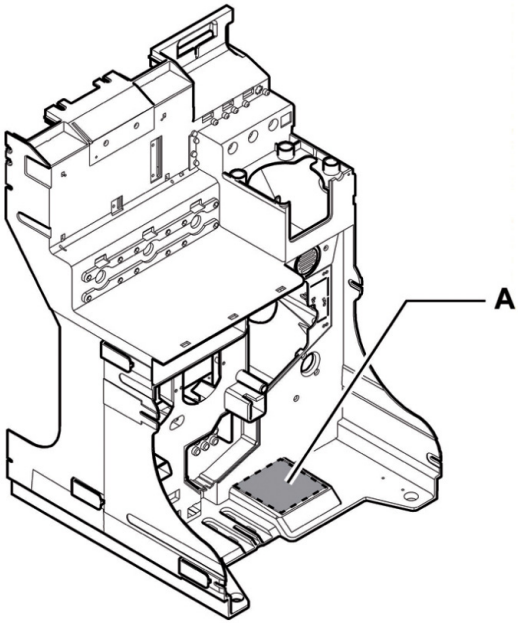


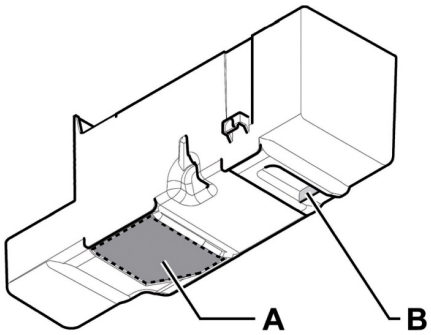
Verificar se a ficha do cabo de alimentação fica acessível mesmo depois da instalação.

5.7 Predisposição da descarga de borras

O aparelho encontra-se preparado para a descarga directa das borras no saco dedicado para esse fim, ou noutro recipiente localizado debaixo do aparelho (ex. banco do bar).
Para esta predisposição é necessário cortar os traçados previstos na placa e a gaveta de recolha das borras.

No recipiente das borras, eliminar o suporte de encaixe da gaveta de recolha das borras com um xisato ou uma serra alternativa.



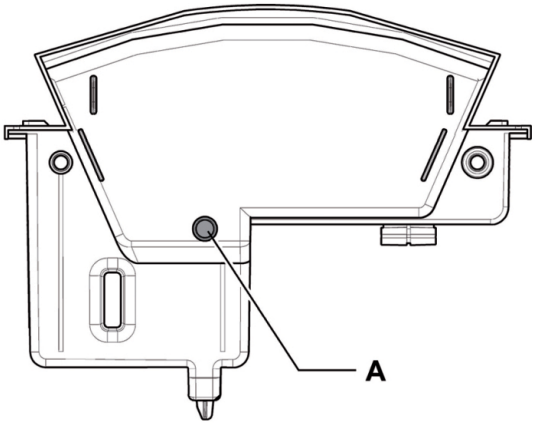


A Traçados
B Parede a eliminar

O aparelho inclui um sinal de alarme para o esvaziamento das borras na versão standard. Para esta predisposição é necessário regular no menu a exclusão deste contador.

5.8 Predisposição da descarga de líquidos

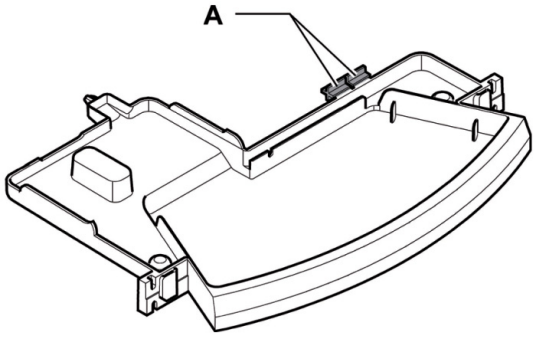
O aparelho encontra-se preparado para a descarga directa da bandeja de limpeza no recipiente adequado do local dedicado para este fim ou noutro recipiente localizado debaixo do aparelho. Para o fazer é necessário cortar (ou furar) o diafragma na predisposição correcta.



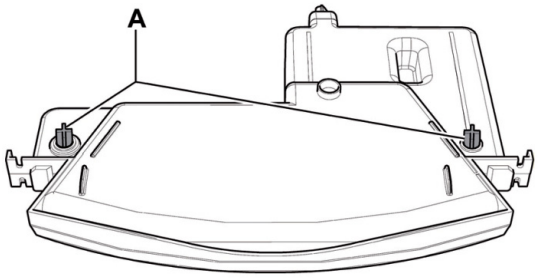
A diafragma

5.9 Bloqueio da bandeja de limpeza

Dividir entre eles e, depois de ter recortado as rebarbas com um xisato, ajustar as duas tachas situadas na parte inferior frontal da bandeja (alongando assim os alinhamentos).



A Cabos de bloqueio

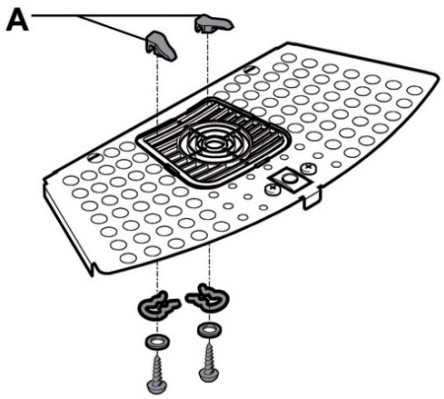


A Pinos de bloqueio colados nas tachas

Desta forma não será possível extrair a bandeja sem primeiro abrir a portinhola.

5.10 Montagem dos insertos de centragem de copos

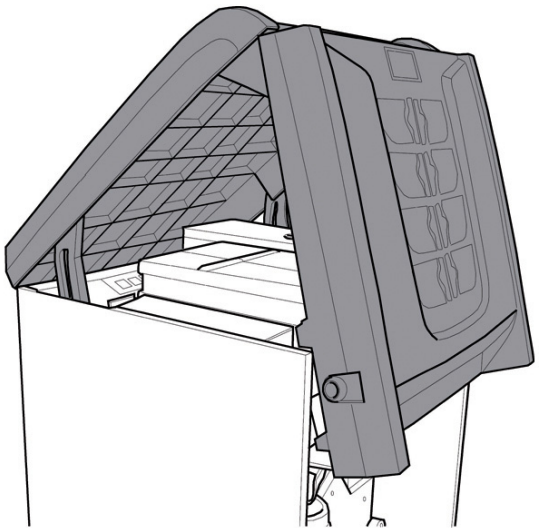
Fixe os dois insertos de centragem de copos A na grelha conforme apresentado na figura, utilizando os dois parafusos, as duas anilhas e as duas forquilhas fornecidos no saco de acessórios.



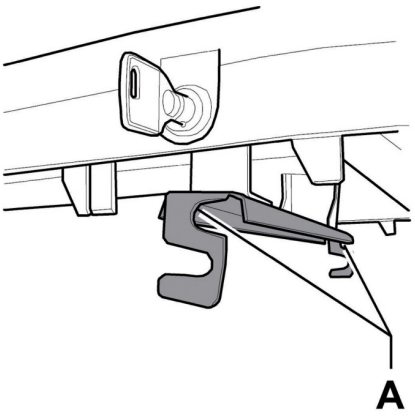
A Insertos de centragem

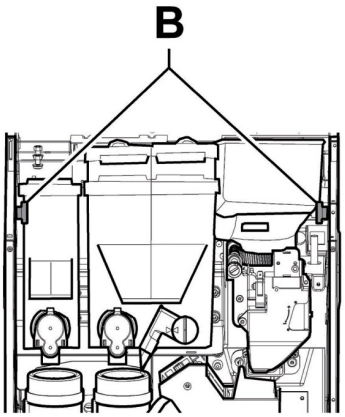
5.11 Bloqueio intermédio da porta frontal

Para efectuar uma manutenção extraordinária é possível bloquear a porta frontal como na figura.



Isto é possível, depois de ter aberto o distribuidor, rodando a chave no sentido dos ponteiros do relógio e fixando as cavidades às anilhas.-





A Cavidades
B Anilhas

6 DESCRIÇÃO COMANDOS

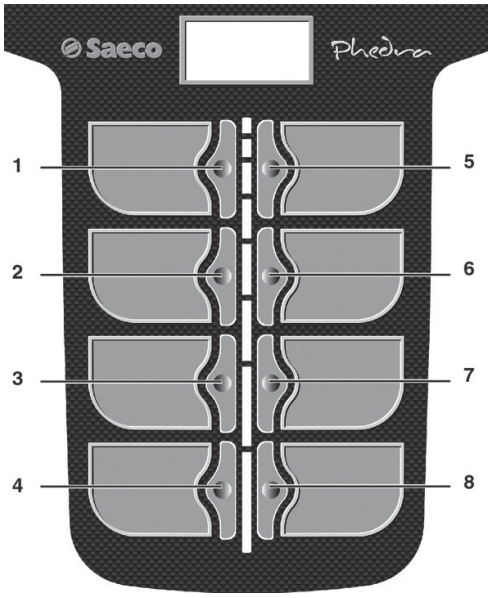
6.1 Display

O visor visualiza as mensagens durante a fase de funcionamento normal, durante as fases de programação e de manutenção.

6.2 Teclado

A função de cada tecla muda conforme a variação da fase (ordinária de distribuição ou de programação) em que se encontra o distribuidor.

Todas as teclas têm uma função dupla segundo o estado do distribuidor (funcionamento normal ou programação).



6.3 Descrição das teclas durante a fase de funcionamento normal

6.3.1 Tecla Pré-selecção grupo 1

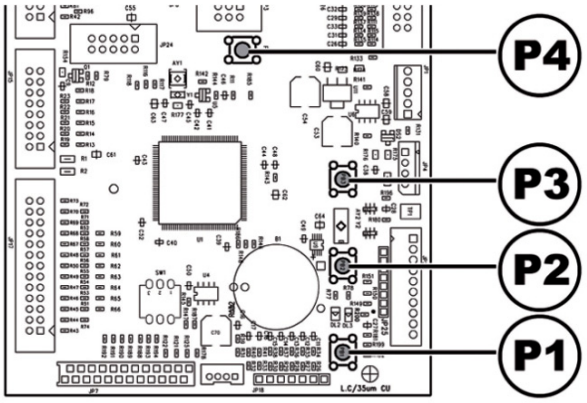
A funcionalidade atribuída à tecla pode ser escolhida entre as seguintes possibilidades:
A. Bebida 5
B. Pré-selecção de bebidas do 9-16
C. Desligada

6.3.2 Teclas (de 1 a 8)

Ao pressionar essas teclas serão distribuídas as bebidas programadas.

6.4 Teclas da placa CPU

A placa electrónica CPU dispõe de 4 teclas que permitem executar ao Técnico em Manutenção as operações de programação e de manutenção.

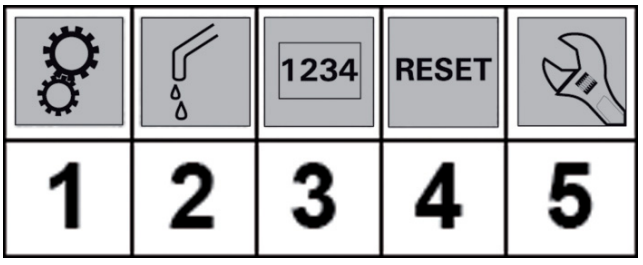


P1 Tecla menu de programação
P2 Tecla menu de manutenção
P3 Máquina pronta / Tecla grátis
P4 Tecla de reposição

6.5 Teclado de 5 funções

Apenas para as versões equipadas com teclado de 5 funções.

O teclado de 5 funções permite a utilização de 5 comandos rápidos sem a entrada no menu de programação ou manutenção.



Tecla 1: Programação
Permite o acesso ao menu de programação.
Tecla 2 : Lavagem
Executa um ciclo de lavagem das tacinhas de mistura.
Tecla 3 : Contad. total
Visualiza por 5 segundos os contadores totais e parciais dos produtos.

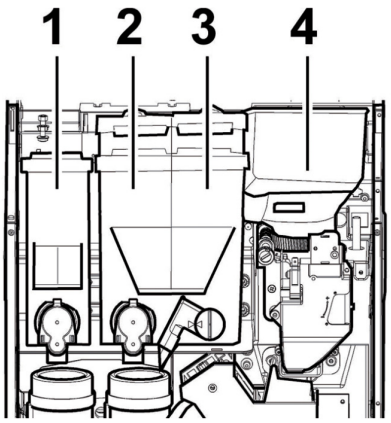
Tecla 4 : Reset
Reinicializa os erros de máquina.
Tecla 5 : Manutenção
Permite o acesso ao menu de manutenção.

7 ABASTECIMENTOS E PÔR EM FUNCIONAMENTO

7.1 Configuração dos recipientes

7.1.1 Versão Espresso

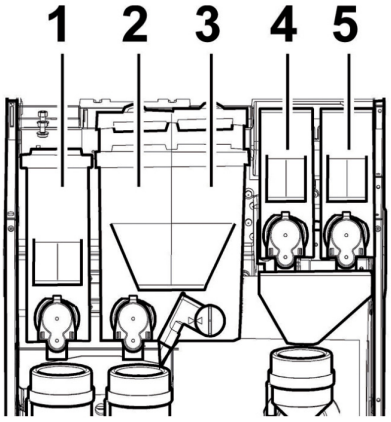
Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



Solúvel 1	Chá
Solúvel 2	Leite
Solúvel 3	Chocolate
Solúvel 4	Café em grãos

7.1.2 Versão Instant

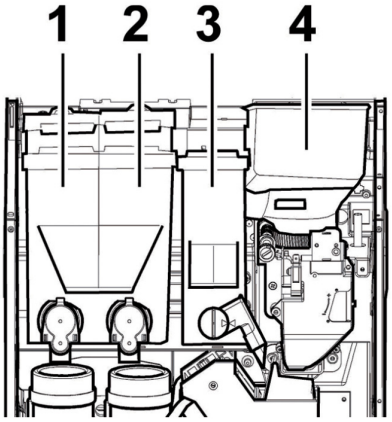
Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



Solúvel 1	Chá
Solúvel 2	Leite
Solúvel 3	Chocolate
Solúvel 4	Cevada
Solúvel 5	Café liofilizado

7.1.3 Versão T.T.T.

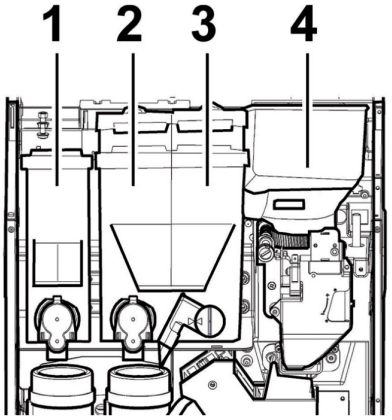
Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



Solúvel 1	Chá
Solúvel 2	Leite
Solúvel 3	Café moído
Solúvel 4	Café em grãos

7.1.4 Versão T.T.T. no preground

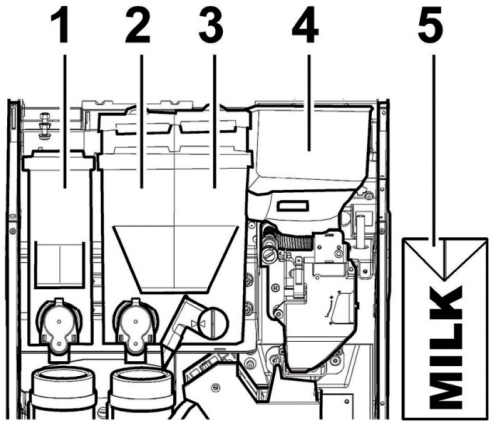
Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



Solúvel 1	Chá
Solúvel 2	Leite
Solúvel 3	Café liofilizado
Solúvel 4	Café em grãos

7.1.5 Versão Cappuccino

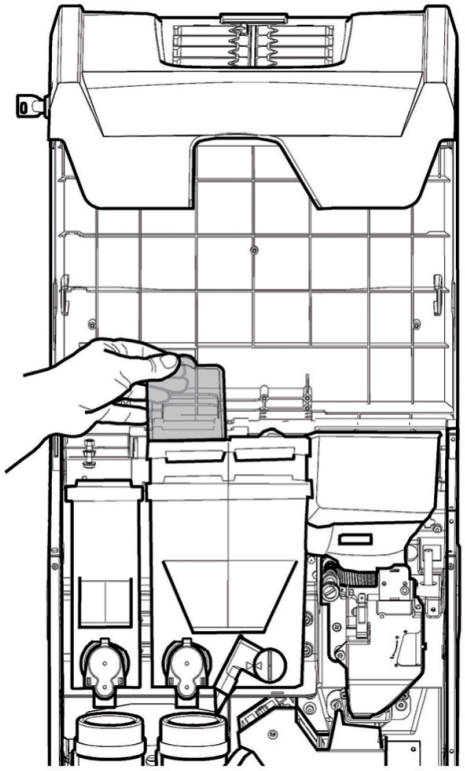
Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



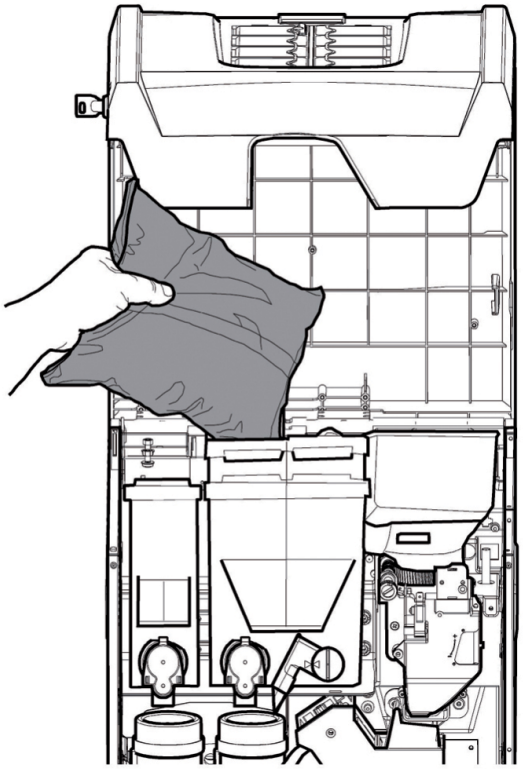
Solúvel 1	Café liofilizado
Solúvel 2	Ginseng
Solúvel 3	Chocolate
Solúvel 4	Café em grãos
Solúvel 5	Recipiente de leite fresco

7.2 Abastecimento dos produtos solúveis

Abra a tampa do depósito a ser abastecido.



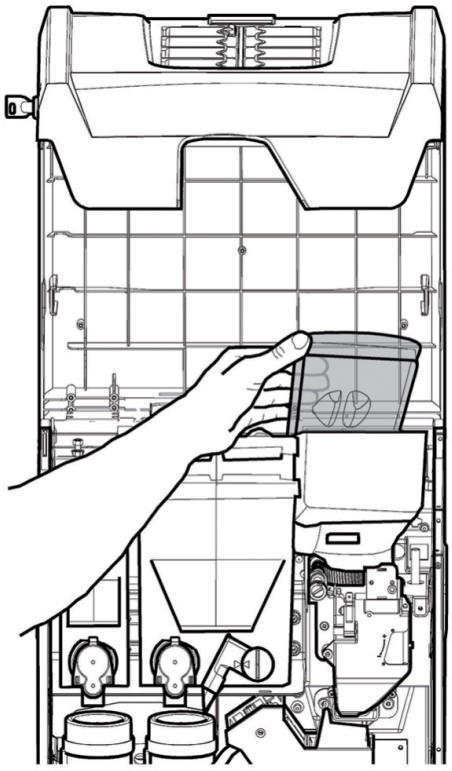
Deite o produto solúvel dentro do depósito.



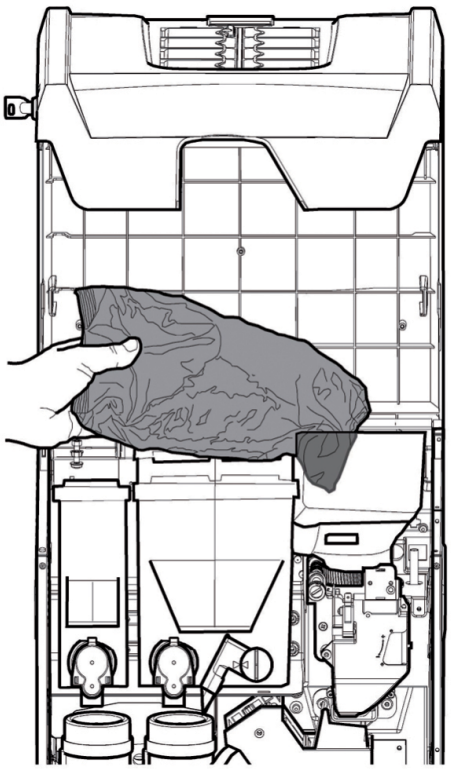
Feche a tampa do depósito.

7.3 Abastecimento de café em grãos

Tire a tampa do depósito.



Deite o café em grãos dentro do depósito.



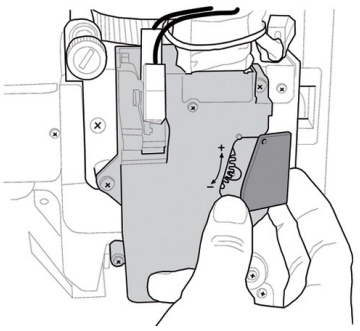
Recoloque a tampa no depósito.

Se, depois de executado o abastecimento, aparecer no visor a mensagem "CAFÉ ESGOTADO", será preciso desligar e ligar novamente o distribuidor.

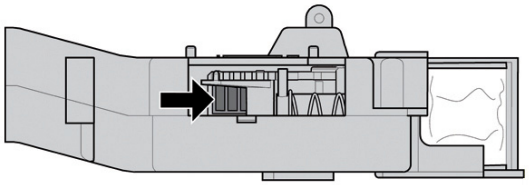
7.4 Ajuste da dose

O distribuidor é entregado calibrado sobre valores padrão de fábrica.
Para ajustar a dose será preciso programar dois níveis de ajuste:

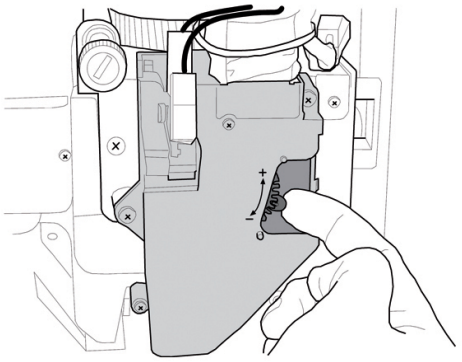
- tire a tampa;



- solte a alavanca de ajuste da cremalheira e posicione o dente de arrasto da antepara interna em uma das 4 posições possíveis que individuam a área de gramagem básica (7 gr - 8 gr - 9 gr - 10gr);



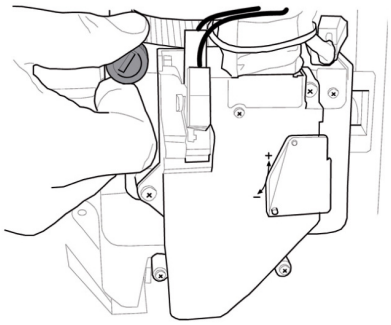
- bloqueie a alavanca de ajuste na cremalheira seleccionando a marca que consente a dose desejada.



7.5 Ajuste do grau de moagem

Rode a virola até obter os resultados desejados.

Depois de cada regulação serão necessárias três selecções antes de obter a nova granulometria.



7.6 Primeira ligação do distribuidor

Efectue os abastecimentos (como nas instruções indicadas nos itens anteriores) e ligue a ficha do distribuidor à rede eléctrica (veja o ponto "Ligação à rede eléctrica").

Nesta altura no ecrã é visualizada a mensagem "PHEDRA" e é activada a fase de auto-diagnóstico, que controla o correcto posicionamento dos dispositivos da máquina.
Eventuais anomalias, detectadas durante o ciclo de autoconfiguração, serão memorizadas de maneira que o distribuidor, depois de sair da fase de autodiagnóstico, possa visualizá-las no visor.
Execute a regulação da moagem como indicado nas instruções do ponto "Ajuste do grau de moagem" depois de ter procedido ao enchimento do circuito hidráulico.

7.7 Enchimento do circuito hidràulico

Durante a primeira ligação do DA, a caldeira é enchida automaticamente.

7.7.1 Enchimento manual caldeira

Depois de ligado o distribuidor será possível efectuar o enchimento da caldeira ao activar o seguinte procedimento:

Procedimento A
- pressionar a tecla P2 para entrar na manutenção;
- aceda ao menu de manutenção/lavagem e active o ciclo automático de lavagem;

Procedimento B
- pressionar a tecla P2 para entrar na manutenção;
- aceda ao menu de manutenção/enchimento caldeira e activar o ciclo automático de enchimento;

A operação de lavagem há de ser repetida até sair regularmente água dos bocais de distribuição.

7.8 Lavagem das partes em contacto com alimentos

Efectue a lavagem de todas as partes do D.A. em contacto com alimentos.
- lave cuidadosamente as mãos.
- prepare uma solução desinfectante anti- bacteriana à base de cloro (produtos em venda nas lojas farmacêuticas) seguindo as concentrações indicadas no pròprio produto.
- tire todos os depòsitos dos produtos do distribuidor.
- remova dos mesmos as tampas e as calhas produtos. Ponha tudo na solução preparada anteriormente.

7.9 Uso do distribuidor

Os processos de selecção das bebidas são indicados no capítulo "Funcionamento e uso".

8 MENU DE PROGRAMAÇÃO E DE MANUTENÇÃO

Este capítulo descreve como seleccionar ou modificar os parâmetros de programação e manutenção do distribuidor.

Portanto é oportuno lê-lo com atenção, intervindo só depois de ter compreendido a exacta sequência das operações a executar.

8.1 Descrição das teclas das fases de programação e manutenção

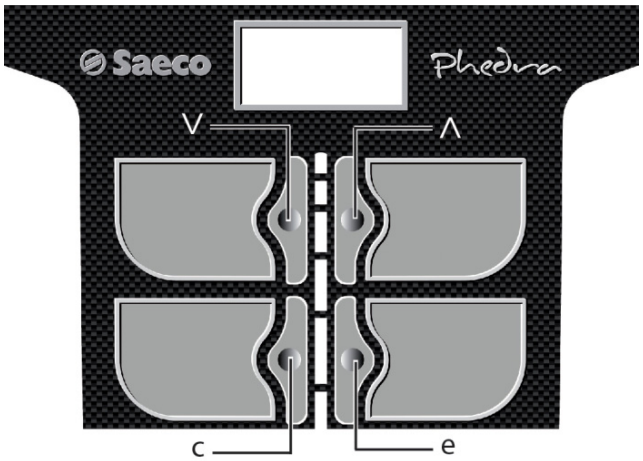
Para navegar no interior dos menus do distribuidor são utilizadas as teclas descritas a seguir.

Tecla "e": ENTER
Ao pressionar esta tecla será possível entrar no nível seguinte de programação ou de manutenção. Além disso, será possível modificar ou confirmar os valores programáveis nas opções dos menus de programação ou de manutenção.

Tecla "c": CANCEL
Ao pressionar esta tecla será possível regressar ao nível anterior do menu de programação ou de manutenção. Além disso, será possível evitar a memorização dos valores de que foi pedida a modificação.

Tecla "v": DOWN
Ao pressionar esta tecla será possível entrar na opção anterior dentro do mesmo nível. Se for utilizada após ter pedido a modificação de um dado, irá diminuir o valor do dado mesmo.

Tecla "^": UP
Ao pressionar esta tecla será possível entrar na opção seguinte dentro do mesmo nível. Se for utilizada após ter pedido a modificação de um dado, irá incrementar o valor do dado mesmo.



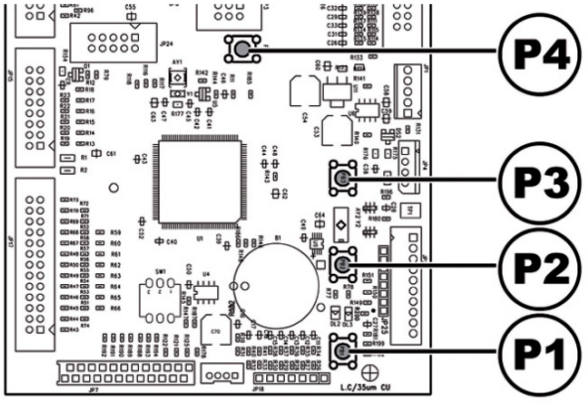
8.2 Menu de programação

A estrutura do menu de programação é indicada no ponto "Estrutura do menu de programação".

No ponto “Descrição das mensagens do menu de programação" descrevem-se todos os itens presentes no menu de programação.

8.2.1 Acesso ao menu de programação

Abra a portinhola, exclua o dispositivo de segurança (veja o ponto "Dispositivos de segurança”) e pressione a tecla P1 para entrar no menu de programação.



Se não for atribuída nenhuma senha, será possível entrar directamente no menu de programação.

Se atribuir ao distribuidor uma senha de habilitação para o menu de programação, no visor aparecerá "PASSWORD 0000" com o cursor intermitente no primeiro número.

Nesse ponto será preciso introduzir a senha de entrada utilizando as teclas UP e DOWN. Confirme o número introduzido com a tecla ENTER.

Para sair do menu de programação e voltar ao funcionamento normal do distribuidor será preciso:

- pressione repetidamente a tecla CANCEL até aparecer a opção "SAIR ?". Seleccione SIM e pressione ENTER;
- tirar a chave do interruptor de segurança, de maneira de desligar o distribuidor;
- fechar a portinhola e aguardar o fim do processo de autoconfiguração.

8.2.2 Estrutura do menu de programação

N.° ITEM	MENU DE ITEM	
1.	GESTÃO DO SISTEMA	
1.1.	Codigo Distrib.	
1.2.	Blocos	*
1.2.1.	Bloco café	*
1.2.2.	Bloq. Pré-moagem	*
1.2.3.	Bloco bebidas	*
1.2.4.	Controlo borras	*
1.2.5.	Bloqueio borras	*
1.2.6.	Reset	*
1.3.	Depurador	*
1.3.1.	Última substit.	*
1.3.2.	Quant. Restante	*
1.3.3.	Autonomia filtro	*
1.3.4.	Reset filtro	*
1.3.5.	Habilitação filtro	*
1.4.	Temp. Boiler 1	
1.4.1.	Temperatura min.	
1.4.2.	Temperatura max.	
1.5.	Temp. Boiler 2	
1.6.	Poupança energia	
1.6.1.	Timeout stand-by	
1.6.2.	Timeout eco	
1.6.3.	Delta temp. Eco	
1.7.	Pré-aquecimento	
1.7.1.	Pré-aquec. Café	
1.7.2-5	Pre-aquecimento sol.	
1.7.3.	Pré-aquec. Capp.	
1.8.	Limpeza Capp.	
1.8.1.	Timeout Limpeza	
1.8.2.	Habil.Limpeza Capp	
1.9.	Lavagem	
1.9.1.	Ciclo lavagem	
1.10.	Pre-moagem	
1.11.	Textos program.	
1.11.1.	Pronto	
1.11.2.	Pré-selecção	*
1.11.3.	Distribuição	
1.11.4.	Fora Serviço	
1.12.	Contraste ecrã	
1.13.	Contador impulsos	
1.14.	Relógio	
1.14.1.	Hora	
1.14.2.	Data	
1.14.3.	Formato de data/hora	
1.15.	Bebidas Multipla	*
1.15.1.	Bebidas Multipla	*
1.15.2.	Multiple Bev. Enable	*
1.15.3.	Gratuito	*
1.16.	Habil. Reset	*
1.17.	Tecla gratuito	*
1.18.	Tecla Pré-sel.	*
1.19.	Idioma	*
1.20.	Alteração Senha	*
1.20.1.	Senha prog.	*
1.20.2.	Senha serviço	*
1.21.	Horários On/Off	
1.21.1.	Ligar 1	
1.21.2.	Desligar 1	
1.21.3.	Ligar 2	
1.21.4.	Desligar 2	
1.22.	Dispositivo Audit	
1.22.1.	Protocolo	
1.22.2.	EA1..2 (Eventos)	
1.22.3.	EA3..5 (Leituras)	
1.22.4.	LA1-Listas Preços	
1.22.5.	PA1..4 Produtos	
1.22.6.	VA1..3 Vendas	
1.22.7.	BA1-CA15-Cash	
1.22.8.	DA1..7-CashLess	
1.22.9.	Leitura Rápida	
1.22.10.	Timeout prolongados	
1.23.	Habil. Mens. Est.	
1.24.	Atribuição EV Água	
1.25.	Menus completos	
1.26.	Grupos Solúvel	
1.26.1.	Habilitar	
1.26.2.	Grupos Solúvel	
1.27.	Iluminação PORTA	
1.28.	Modelo DA	
1.29.	Default Menu	
1.29.1.	Factory default	
1.29.2.	Custom Default	
1.30.	Info Sistema	
2.	SIST. PAGAMENTO	
2.1.	Protocolo	
2.2.	Moedeiro Paralelo	
2.2.1.	Habilitar	
2.2.2-6	Valor moedas	
2.3.	Leitor de notas	
2.3.1.	Habilitar	
2.3.2.	Nível Inibicao	
2.3.3-4	Valor de Notas	
2.4.	Programação MDB	
2.4.1.	Carregamento hab.	
2.4.2.	Carreg. máx. cartão	
2.4.3.	Valor máx. Cartão	
2.4.4-16	Habilit. moedas	
2.4.5.	Alt. payout	
2.4.6.	Troco máximo	
2.4.7.	Troco Exacto	
2.4.8.	Nível mín. Tubos	
2.4.9.	Carreg. Tubos	
2.4.10.	Esvaz. Tubos	
2.4.11.	Commit to vend	
2.4.12-16	Habilit. notas	
2.4.13.	Escrow Notas	
2.4.14.	Endereco Slave	
2.5.	Crédito máximo	
2.6.	Multivenda	
2.7.	Tempo overpay	
2.8.	Zeros fixos	
2.9.	Nos. Decimais	
3.	PROGRAM. PRODUTO	
3.1-5	Produto antes	*
3.2.	Habilitacao Bebidas	*
3.3.	Prepar. de Bebidas	
3.3.	Sequência	

N.° ITEM	MENU DE ITEM	
3.3.	Água Cafe'	
3.3.	Duração vapor	
3.3.	Só água	
3.3.	% solúvel #:	
3.3.	% bomba #:	
3.3.	Dose de solúv. #:	
3.3.	Água sol. #:	
3.3.	Extra água #:	
3.3.	Extra mixer #:	
3.3.	Água Fria	
3.3.	Atr. solúv.#:	
3.3.	Bebida de teste	
3.4.	Pré-infusão [ml]	
3.5.	Pré-inf. pausa[s/10]	
4.	GESTÃO DE VENDAS	
4.1-100	Tabela dos precos	
4.2.	Precos bebidas	
4.2.1.	Normais	
4.2.2.	Diferencial 1	
4.2.3.	Diferencial 2	
4.2.4.	Cartão	
4.3.	Gratuito	
4.4.	Gratuito On	
4.5.	Gratuito Off	
4.6.	Preços Dif 1 on	
4.7.	Preços Dif 1 off	
4.8.	Preços Dif 2 on	
4.9.	Preços Dif 2 off	

(*) = Visível apenas se activados os menus completos.

8.2.3 Descrição das mensagens do menu de programação

VISOR	Descrição
1. GESTÃO DO SISTEMA …	As opções da GESTAO DO SISTEMA são:
1.1. Codigo Distrib. 531000	Permite atribuir um código de identificação ao distribuidor.
1.2. Blocos …	Permite programar a quantidade máxima de bebidas ou de café. Depois de alcançado o número máximo, o distribuidor parará a distribuição das relativas bebidas.
1.2.1. Bloco café	Permite programar o número máximo de cafés a distribuir antes do bloqueio.
1.2.2. Bloq. Pré-moagem	Permite introduzir o número máximo de doses de prémoído a distribuir antes do bloqueio.
1.2.3. Bloco bebidas	Permite programar o número máximo das bebidas a distribuir antes do bloqueio.
1.2.4. Controlo borras	Permite accionar ou excluir o controlo do número de borras descarregadas na gaveta de recolha das borras. Estabelecendo "SIM" a máquina permite a distribuição de um certo número de cafés antes de pedir novamente o esvaziamento da gaveta (veja o item "BLOQUEIO BORRAS"). Estabelecendo "NÃO" a máquina não efectua nenhum controlo sobre o número de borras descarregadas na gaveta.
1.2.5. Bloqueio borras	Permite seleccionar o número máximo de distribuições de café que corresponde ao enchimento da bandeja para recolher as borras de café. Alcançada a quantidade, a distribuição de todas as bebidas na base de café vai parar. Cinco cafés antes da intervenção do bloqueio, vai aparecer no visor a mensagem lampejante "ESVAZIAR BORRAS". Importante O zeramento deste bloqueio pode ser efectuado extraindo pelo menos 10 vezes a gaveta de recolha das borras. Soluções aconselhadas Com a bandeja das borras, em dotação com a máquina, aconselha-se a seleccionar o número máximo de 30 cafés. Importante Não seleccione algum valor de bloqueio se utilizar a máquina junto do eventual móvel de apoio que é equipado com um próprio compartimento de recolha das borras não controlado electronicamente.
1.2.6. Reset	Permite reiniciar todos os contadores parciais relativos às funções de bloqueio da quantidade de produto.
1.3. Depurador …	Permite verificar a utilização do filtro de depuração.
1.3.1. Última substit. 31/01/2008	Data do último reset filtro.
1.3.2. Quant. Restante 95	Litros de água ainda distribuível antes de dever recuperar o filtro. Quando este valor desce abaixo de 1 será registado um Warning (W83) no LOG de Erros.
1.3.3. Autonomia filtro 100	Litros de água distribuível pelo filtro.
1.3.4. Reset filtro	Escolher SIM para assinalar a montagem de um novo filtro. Esta operação move a opção "Quant. restante" para o mesmo valor da opção "Autonomia Filtro" e a data da opção "Última substit." para a data presente.

VISOR	Descrição
1.3.5. Habilitação filtro sim	Permite a gestão do contador regressivo da opção "Quant. restante" Importante No menu de manutenção (tecla P2 do CPU) é possível aceder às opções "Depurador", "Última subst.", "Quant. restante" e "Reset Filtro"
1.4. Temp. Boiler 1	De acordo com o modelo, o distribuidor Phedra pode estar equipado com 1 ou 2 caldeiras. A seguinte ''TABELA CALDEIRAS" apresenta as associações caldeira/modelo do distribuidor. Esta opção do menu permite programar a temperatura de trabalho da caldeira 1.
1.4.1. Temperatura min. 00	Permite seleccionar a temperatura que o distribuidor mantém por alguns minutos após a distribuição de uma bebida. O valor programado é exprimido em graus centígrados.
1.4.2. Temperatura max. 000	Permite seleccionar a temperatura para qual o distribuidor vai após um certo tempo da última distribuição, a fim de compensar o natural abaixamento de temperatura dos circuitos hidráulicos. O valor programado é exprimido em graus centígrados.
1.5. Temp. Boiler 2	Menu para programar a temperatura de trabalho da caldeira 2. Esta programação não é utilizada para a caldeira do modelo Instant e no caso da caldeira 2 não estar presente.
1.6. Poupança energia ...	Os modos ''Stand By'' e ''ECO'' permitem reduzir o consumo energético da máquina. É possível seleccionar um ou ambos os modos.
1.6.1. Timeout stand-by	A entrada no modo ''Stand By'' sucede após um número de minutos de inactividade do DA programável através desta opção do menu, ao programar este valor para zero o modo é desactivado. No modo Stand By as caldeiras de café e vapor desligam-se (permanece ligada a caldeira dos solúveis) e no visor será exibida a mensagem ''Stand By''. A saída do modo ''Stand By'' pode suceder ao pressionar qualquer tecla ou ao introduzir crédito. Na fase de saída, as caldeiras são reactivadas e o DA passa para a fase de aquecimento.
1.6.2. Timeout eco	LA entrada no modo ''ECO'' sucede após um número de minutos de inactividade do DA programável através desta opção do menu, ao programar esse valor para zero o modo é desactivado. No modo ''ECO'' o alvo de temperatura da caldeira diminuirá para um valor adequado (veja a opção do menu sucessiva a esta). No entanto, o DA permanecerá no estado ''Pronto'' e nenhuma mensagem será apresentada ao utilizador. A saída do modo ''ECO'' pode suceder ao pressionar qualquer tecla ou ao introduzir crédito. Na fase de saída o alvo da temperatura será restabelecido e a caldeira 2 voltará à fase de aquecimento.
1.6.3. Delta temp. Eco	Permite programar em quantos °C deverá ser diminuída a temperatura da caldeira de vapor durante a fase do ''modo ECO''.
1.7. Pré-aquecimento	Este menu permite programar os parâmetros relativos às operações de pré-aquecimento para o grupo café, para os circuitos de distribuição dos solúveis ou para o circuito de distribuição do vapor.
1.7.1. Pré-aquec. Café 00	Permite habilitar um ciclo de pré-aquecimento do grupo café quando ficar inutilizado por um certo intervalo de tempo. Através deste menu será possível programar os minutos de inactividade para o ciclo de pré-aquecimento começar. Os valores programáveis são: 0 (zero) ciclo de pré-aquecimento desligado, de 60 segundos a 900 segundos com step de 60. O valor padrão é 300.
1.7.2-5 Pre-aquecimento sol. 00	Permite seleccionar os solúveis para os quais habilitar a função de pré-aquecimento. Ao habilitar esta função o distribuidor executará uma distribuição preliminar de uma certa quantidade de água através do circuito associado ao solúvel seleccionado. O utilizador poderá decidir para quais solúveis habilitar a pré-lavagem, programando um valor em cc para a água a ser utilizada para a pré-lavagem. O pré-aquecimento para um solúvel acontecerá se: passarem pelo menos 3 minutos desde a última utilização da tacinha de mistura; a quantidade de água associada ao solúvel for < 50 unidades.

VISOR	Descrição
1.7.3. Pré-aquec. Capp. 00	Permite programar após quantos minutos de inutilização do circuito do cappuccinatore deve ser habilitado um ciclo de pré-aquecimento antes da distribuição de vapor (ao programar este valor para zero o pré-aquecimento nunca será activado). Esse ciclo facilita a activação do cappuccinatore, mesmo após uma longa pausa de inactividade.
1.7.3.1. Tempo Extra 00	Tempo extra (em décimas de segundo) da distribuição de vapor para integrar a menor quantidade de leite distribuída no caso de um circuito frio.
1.7.3.2. T-Out Aquecim. 00	Atraso (em minutos) após o qual se deve habilitar o pré-aquecimento do cappuccinatore.
1.8. Limpeza Capp.	No caso de inutilização do circuito de vapor por um determinado número de horas (valor programável através da opção "Timeout Limpeza") o DA não permitirá a distribuição de qualquer bebida com componente de vapor ("S" na lista de produtos) com a activação prévia do ciclo de limpeza. No visor será visualizada a mensagem "NO Cappuccino" (ao programar para zero o número de horas, a mensagem de limpeza e o consequente bloqueio são desabilitados). O ciclo pode ser activado no menu "Manutenção" e durante o funcionamento normal da máquina através do ciclo do utilizador. Activação através do menu: Seleccione a opção "Limpeza Capp." no menu "Manutenção". Activação durante o funcionamento normal: Devem ser satisfeitos os seguintes requisitos: 1 - DA em "Pronto para o uso". 2 - Nenhuma distribuição de bebida em curso. 3 - Opção "Habil.Limpeza Capp." , no menu "Gestão do sistema", habilitada. Para activar o ciclo basta pressionar simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8. Descrição do ciclo: O ciclo, a nível operacional, é independente do modo de activação (se a partir do menu "Manutenção" ou não) e consta de duas fases, a fase de "Lavagem" e a fase de "Enxagúe". Na primeira fase será solicitado, através da visualização no visor, para posicionar a mistura de água e solução de limpeza (com cerca de 400 gr de água e composto Saeco). Pressione simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8 para iniciar a "Lavagem". Esta fase durará 75 segundos, no final dos quais passa automaticamente à sucessiva. Na segunda fase será solicitado, através da visualização no visor, para posicionar exclusivamente o recipiente de água (com cerca de 400 gr de água). Pressione simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8 para iniciar o "Enxagúe". Este ciclo durará 75 segundos. Só no final deste procedimento é que o ciclo de limpeza será considerado concluído e o cappuccinatore limpo, habilitando a distribuição de bebidas com o componente de Leite.
1.8.1. Timeout Limpeza	Permite programar após quantas horas de inutilização do circuito do cappuccinatore será solicitada a limpeza do próprio circuito.
1.8.2. Habil.Limpeza Capp	Se programada em SIM permite a execução do ciclo de limpeza ao pressionar simultaneamente as duas teclas de bebida 4 e 8. Desta forma permite-se a limpeza do circuito do cappuccinatore sem ter necessariamente de abrir a máquina.
1.9. Lavagem	
1.9.1. Ciclo lavagem sim	Permite habilitar a lavagem automática das tacinhas de mistura. A lavagem automática acontece segundo a modalidade seguinte: uma primeira lavagem 10 minutos após a mensagem "maquina pronta"; eventuais lavagens seguintes acontecem 7 horas depois da última distribuição do distribuidor.
1.10. Pre-moagem sim	Habilita a pré-moagem instantânea da dose de café.

VISOR	Descrição
1.11. Textos program. …	
1.11.1. Pronto ** DA5P MY07 **	Permite programar a mensagem que aparecerá no visor quando o distribuidor distribuir um produto.
1.11.2. Pré-selecção Bebidas cevada	Permite programar a mensagem que aparecerá no visor quando estiver activada a modalidade de pré-selecção da tecla de pré-selecção.
1.11.3. Distribuição Aguarde	Permite programar a mensagem que aparecerá no visor quando o distribuidor distribuir um produto.
1.11.4. Fora Serviço Chame assist.	Permite programar o texto que aparecerá no visor quando o distribuidor parar devido a uma anomalia.
1.12. Contraste ecrã	Permite variar o contraste do visor.
1.13. Contador impulsos Cafe	Permite seleccionar se o contador de impulsos electromecânico de 24Vdc (opcional - a conecter à placa CPU), deverá contar os cafés ou todas as bebidas distribuídas.
1.14. Relógio …	Permite seleccionar horas, minutos, dia da semana, dia do mês, mês e ano.
1.14.1. Hora 08:00	
1.14.2. Data 01/01/2008	
1.14.3. Formato de data/hora	Habilita a visualização da hora e data no formato USA - habilita a visualização da temperatura em °F
1.15. Bebidas Multipla …	Permite seleccionar as bebidas a serem habilitadas para a distribuição múltipla e o número de distribuições. A linha superior ficará fixa durante todas as operações seguintes, enquanto naquela inferior será indicado o número de bebidas consecutivas. È possível seleccionar um valor incluído entre 2 e 8.
1.15.1. Bebidas Multipla 000	
1.15.2. Multiple Bev. Enable	Permite habilitar ou desabilitar as teclas dasbebidas. Se durante o funcionamento normal pressionaruma tecla desabilitada, aparecerá a mensagem "NÃO DISPONÍVEL".
1.15.3. Gratuito	habilita a distribuição gratuita da bebida múltipla, mesmo que a máquina funcione a pagamento. Se o parâmetro for programado para NO, para a bebida múltipla consideram-se as programações da máquina.
1.16. Habil. Reset não	Permite habilitar o "RESET" (reinício) dos dados no menu de manutenção estatística.
1.17. Tecla gratuito não	Permite habilitar a tecla P3 da placa CPU, para a distribuição gratuita de um produto durante a fase de funcionamento normal.
1.18. Tecla Pré-sel. Bebida	

VISOR	Descrição
1.19. Idioma	Permite seleccionar o idioma utilizado pelo distribuidor automático. Os idiomas disponíveis são: Italiano, Inglês, Francês, Alemão, Espanhol, Português e Holandês.
1.20. Alteração Senha	Permite programar uma senha ou modificar a existente. A senha consiste em um número incluído entre 000001 e 999999. O valor 0000 (valor de default) assume o significado de "sem senha". Para seleccionar a password é preciso pressionar as teclas UP e DOWN e confirmá-la com a tecla ENTER.
1.20.1. Senha prog.	Permite programar uma senha para o acesso ao menu de programação.
1.20.2. Senha serviço	Permite programar uma senha para o acesso ao menu de manutenção.
1.21. Horários On/Off	Permite programar, durante uma semana, faixas horárias para ligar e desligar automaticamente o distribuidor.
1.21.1. Ligar 1 Immgvsd 00:00	
1.21.2. Desligar 1 Immgvsd 00:00	
1.21.3. Ligar 2 Immgvsd 00:00	
1.21.4. Desligar 2 Immgvsd 00:00	
1.22. Dispositivo Audit	Permite seleccionar qual o protocolo a utilizar para transferir dados ao VMC (DDCMP ou DEX) e que categoria de dados transferir durante uma sessão Audit.
1.22.1. Protocolo	
1.22.2. EA1..2 (Eventos)	
1.22.3. EA3..5 (Leituras)	
1.22.4. LA1-Listas Preços	
1.22.4.1. LA1 Preços Norm.	
1.22.4.2. LA1 Diff1 Prices	
1.22.4.3. LA1 Diff2 Prices	
1.22.4.4. LA1 Preços Cartão	
1.22.4.5. LA1 Gratuito	

VISOR	Descrição
1.22.4.6. LA1 Test	
1.22.5. PA1..4 Produtos	
1.22.6. VA1..3 Vendas	
1.22.7. BA1-CA15-Cash	
1.22.8. DA1..7-CashLess	
1.22.9. Leitura Rápida	Eliminação dos dados com um valor = 0 do relatório EVA-DTS
1.22.10. Timeout prolongados	Prolongamento do tempo de espera de resposta por parte dos leitores EVA-DTS
1.23. Habil. Mens. Est.	Habilita a visualização durante alguns segundos dos contadores de selecção (históricos e de reset) durante a fase de início da máquina.
1.24. Atribuição EV Água …	IAo programar o valor "W" no interior da lista de produtos obtém-se a distribuição de água quente Este menu permite escolher que electroválvula utilizar para a distribuição. Se o kit "electroválvula água quente" estiver presente, seleccione o valor 0 (zero). De outro modo, entre as electroválvulas presentes, seleccione a que opera sobre o circuito desejado.
1.25. Menus completos	Permite escolher se as opções do menu de programação deverão ser mostradas inteiramente ou apenas em forma reduzida.
1.26. Grupos Solúvel	Permite criar um grupo de 2 recipientes para pós. Os grupos de recipientes são utilizados quando torna-se necessário ter uma maior capacidade de pó solúvel para um produto em particular (p. ex. no caso de constante uso de chocolate em um estabelecimento, é possível dedicar 2 recipientes de pó para o chocolate). O software da máquina se encarregará de accionar alternativamente os dois motores de pós, de modo a garantir um consumo equivalente do produto nos 2 recipientes. Para utilizar os grupos de solúveis é necessário: aceder à opção Grupos em Gestão do Sistema habilitar a gestão dos grupos seleccionar qual par de recipientes se deseja reagrupar programar a receita da bebida introduzindo qualquer um dos 2 solúveis reagrupados.
1.26.1. Habilitar	Habilita o grupo de recipientes para pós
1.26.2. Grupos Solúvel	Selecção do par de motores de pó a reagrupar
1.27. Iluminação PORTA	Permite seleccionar quando a barra dos indicadores luminosos da portinhola da máquina deverá ser acesa. As selecções possíveis são: VMC não pronto; VMC pronto. No primeiro caso a barra será iluminada para sinalizar uma situação de distribuidor não pronto para a distribuição (p. ex. em aquecimento ou em erro). O comportamento da barra será especular realizando a segunda selecção. Em ambos os casos durante a distribuição da bebida a barra estará a piscar.

VISOR	Descrição
1.28. Modelo DA	Permite seleccionar o modelo de DA corrente. Os valores possíveis são: Espresso, Cappuccino, Instant, TTT, Cappuccino TTT, TTT NO Preground O modelo do distribuidor pode ser lido na etiqueta situada no painel lateral interno direito.
1.29. Default Menu	Gestão dos valores de default para as configurações da máquina. O utilizador pode criar e recuperar a sua própria configuração.
1.29.1. Factory default	Permite restaurar para os valores pré-programados na fábrica os parâmetros. Esta operação não apaga os contadores produtos.
1.29.2. Custom Default	Gestão da configuração gerada pelo utilizador
1.29.2.1. Read Custom	Restabelecimento da configuração guardada pelo utilizador na máquina
1.29.2.2. Write Custom	Gravação da configuração criada pelo utilizador na máquina
1.30. Info Sistema	Info Sistema Esta opção apresenta uma página que resume a configuração da máquina. No visor são apresentadas as seguintes informações: PRIMEIRA LINHA: versão sw (formato "x.yy.zz") / CRC do programa (formato "abcd") Exemplo: "SW v1.02.12/087c" SEGUNDA LINHA: versão Boot loader (formato "xx") e nome do ficheiro pesquisado pelo boot loader na pen USB (a extensão ".s19" não é visualizada) Exemplo: "Boot 08SAE_DA5P" TERCEIRA LINHA: versão memória (formato "xxx.yyy.") e CRC do conteúdo (formato "zzz") Exemplo: "Mem 123.456.789"
2. SIST. PAGAMENTO …	As opções dos SISTEMAS PAGAMENTO são:
2.1. Protocolo	Permite escolher o protocolo utilizado pelo distribuidor para dialogar com o sistema de pagamento instalado no distribuidor: Protocolo EXECUTIVE; Protocolo PRICE HOLDING/DISP; Protocolo BDV; Protocolo MDB; NO PROTOCOL (sem protocolo serial); Master/Slave executive (o Distribuidor funciona como Master para um segundo distribuidor); PHD Master / Slave (o Distribuidor funciona como Master para um segundo distribuidor que trabalha com o protocolo PRICE HOLDING/DISP); MDB SLAVE (o Distribuidor funcionacomo Slave de um outro distribuidor); A configuração " NO PROTOCOL" deverá ser utilizada quando no DA não for instalado um sistema de pagamento que funcione com um dos protocolos previstos pelas outras configurações "EXECUTIVE", "PRICE HOLDING", "BDV", "MDB", "MDB SLAVE" ou "EXEC MASTER/SLAVE". Esta configuração torna-se necessária pois o DA controla continuamente se está presente a comunicação com o sistema de pagamento previsto. Se o DA detectar que a comunicação não está activa, sinalizará a anomalia no visor visualizando a mensagem "NO LINK". Essa sinalização não constitui uma condição de erro.
2.2. Moedeiro Paralelo …	Permite habilitar os parâmetros da caixa de moeda paralela, da caixa de fichas mecânica, do obliterador e a escolha dos valores a atribuir para cada canal de moeda. Descrição das opções:
2.2.1. Habilitar não	Ao seleccionar "Y", será habilitada a gestão da caixa de moeda paralela, da caixa de fichas mecânica e do obliterador. Ao seleccionar "N", um moedeiro paralelo eventualmente ligado ao distribuidor estará sempre inibido.

VISOR	Descrição
2.2.2-6 Valor moedas ...	Permite seleccionar os valores das moedas transmitidos ao distribuidor pelo moedeiro paralelo, pelo moedeiro de fichas mecânico e pelo obliterador. A "TABELA ASSOCIAÇÕES" seguinte indica as atribuições canal/sistema de pagamento.
2.3. Leitor de notas ...	Permite habilitar os parâmetros do leitor de notas paralelo e a escolha dos valores a atribuir a cada canal das notas. Descrição das opções:
2.3.1. Habilitar não	Ao seleccionar "Y", será habilitada a gestão do leitor paralelo. Ao seleccionar "N", um leitor paralelo eventualmente ligado ao distribuidor resultará sempre inibido.
2.3.2. Nível Inibicao 255	Permite escolher o nível activo para o sinal de inibição do leitor de notas
2.3.3-4 Valor de Notas ...	Permite seleccionar os valores das notas transmitidos ao distribuidor pelo leitor paralelo.
2.4. Programação MDB ...	Permite entrar em funções peculiares do protocolo MDB.
2.4.1. Carregamento hab. não	Permite habilitar ou desabilitar a possibilidade de executar operações de recarga em cartões Saeco Card. Ao seleccionar RECARGA = NO o distribuidor utilizará só cartão MDB pré-pago.
2.4.2. Carreg. máx. cartão 10.00	Permite programar o nível máximo de crédito além do qual as operações de recarga (quando habilitadas) não funcionam. Ao programar CARREGAMENTO MAX = 20.00 o crédito presente no distribuidor passará ao cartão se a soma deste e do crédito presente no cartão não ultrapassar 20.00.
2.4.3. Valor máx. Cartão 10.00	Permite programar o nível máximo de crédito além do qual um cartão não será aceite pelo sistema. Ao programar VALOR MAX CARTAO = 25.00 o distribuidor recusará os cartões que apresentam um crédito superior a essa quantia. Se for detectado um cartão deste tipo, o visor não indicará o crédito presente, e sim, uma indicação " ——" e não efectuará nenhuma venda.
2.4.4-16 Habilit. moedas ...	Permite seleccionar as moedas a serem aceites pelo moedeiro com trocos. Ao seleccionar "Y" será habilitada a aceitação daquela moeda particular. Pelo contrário, ao seleccionar "N" impede-se que o moedeiro com trocos aceite aquela moeda particular. As moedas de valor inferior ao factor de escala do distribuidor serão sempre desabilitadas e portanto visualizarão "N".
2.4.5. Alt. payout não	Serve para habilitar ou não o uso do Alternative Payout para caixa com restituição de troco MDB de nível 3. Ao seleccionar Yes, a restituição das moedas será demandada à caixa com restituição de troco. O troco é limitado a 255 vezes o factor de escala da mesma (tipicamente 12,75 Euro para a área do euro - com factor de escala 5). Ao seleccionar No, a restituição das moedas será executada utilizando o algoritmo do distribuidor. O troco máximo é 60000 unidades (tipicamente 600.00 Euro para a área do euro).
2.4.6. Troco máximo 0.00	Permite programar o troco máximo a ser distribuído pela caixa com restituição de troco. Default=10.00.
2.4.7. Troco Exacto 0	A condição de troco não disponível, em caso de moedeiro com trocos MDB, pode ser seleccionada na "TABELA TROCO". Notas Mesmo em presença de aviso de troco não disponível o troco continua a ser distribuído até haver moedas nos tubos. O nível baixo é programável (único para todos os tubos) em uma opção de menu dedicada.
2.4.8. Nível mín. Tubos 0	Permite programar o valor do número mínimo de moedas nos tubos. Default = 4.
2.4.9. Carreg. Tubos ...	Permite encher manualmente os tubos do moedeiro com trocos. Para sair do estado de carregamento dos tubos será suficiente pressionar Esc.
2.4.10. Esvaz. Tubos ...	Permite esvaziar os tubos da caixa com restituição de troco ao pressionar as teclas de selecção das bebidas.

VISOR	Descrição
2.4.11. Commit to vend não	Ao seleccionar "N", o crédito introduzido poderá ser restituído mesmo se não for efectuada alguma venda. Esta função tornar-se-á útil, por exemplo, para trocar uma nota com moedas. Ao seleccionar "Y", o crédito introduzido poderá ser restituído, como troco, só depois de efectuar uma venda. Default = YES.
2.4.12-16 Habilit. notas …	Permite seleccionar as notas a serem aceites pelo leitor de notas MDB. Ao seleccionar "Y" será habilitada a aceitação daquela nota particular. Pelo contrário, ao seleccionar "N", será impedido ao leitor de notas aceitar aquela nota particular. Default = Todas habilitadas.
2.4.13. Escrow Notas não	Ao seleccionar "Y", uma nota introduzida será armazenada na posição de escrow (se o leitor de notas suportar isso); a função é suportada pelo leitor de notas. Desta maneira, em caso de falhada venda ou de não carregamento de um sistema com cartão, será possível obter a restituição da nota. Ao seleccionar "N", qualquer nota introduzida parará no stacker do leitor de notas, tornando assim impossível a sua restituição. Default = No.
2.4.14. Endereco Slave 0x40	Este menu, quando o distribuidor funcionar como Master, permitirá programar o endereço do distribuidor slave eventualmente ligado. Se o distribuidor funcionar como Slave, permitirá programar o próprio endereço. Os endereços possíveis são 0x40, 0x48 e 0x50. Default = 0x40.
2.5. Crédito máximo 255	Permite programar ao utilizador o crédito máximo aceitado pelo distribuidor. Ao ultrapassar este limite os sistemas de pagamento serão inibidos de modo que não seja aceite um outro crédito. Default = 20.00.
2.6. Multivenda não	Permite utilizar ao usuário um eventual crédito resíduo para a compra de mais bebidas. Ao seleccionar "N" (não), o distribuidor não restituirá o crédito resíduo.
2.7. Tempo overpay 180	Determina o tempo máximo (exprimido em segundos) além do qual o distribuidor não restituirá o crédito resíduo visualizado no visor. É possível programar o tempo com passos de 10 segundos. Ao seleccionar "000" a função desligar-se-á.
2.8. Zeros fixos 0	Permite programar o número de zeros fixos no crédito.
2.9. Nos. Decimais 0	Permite programar a posição do ponto decimal no crédito.
3. PROGRAM. PRODUTO …	
3.1-5 Produto antes …	Permite seleccionar para qual solúvel habilitara modalidade de distribuição que prevê adistribuição do pó de produto antes dadistribuição da água (o distribuidor efectuaráeste ciclo de distribuição só se a quantidade depó a distribuir for menor de 34).
3.2. Habilitacao Bebidas 1 sim	Permite habilitar ou desabilitar as teclas dasbebidas. Se durante o funcionamento normal pressionaruma tecla desabilitada, aparecerá a mensagem "NÃO DISPONÍVEL". As bebidas são associadas às teclas do teclado. Consulte "TABELA DE TECLAS PHEDRA".
3.3. Prepar. de Bebidas 1 …	O distribuidor pode distribuir 14 bebidas. Cada bebida pode ser preparada utilizando café em grãos e/ou produtos solúveis. O utilizador técnico pode seleccionar os produtos componentes pretendidos para a receita (máx. 4) e a ordem de utilização. Cada componente é identificado por um número ou por um algarismo.

VISOR	Descrição
3.3. Sequência 1 0C00	Determina a ordem de distribuição dos produtos que compõem a bebida. As selecções possíveis são: 0 = não distribui nenhum produto 1 = distribui produto 1 2 = distribui produto 2 3 = distribui produto 3 4 = distribui produto 4 5 = distribui produto 5 C = distribui café utilizando café moído no momento F = distribui café fresh brew utilizando café pré-moído P = distribui café expresso utilizando café pré-moído B = distribui café fresh brew utilizando café moído no momento W = distribui água quente S = distribui vapor no cappuccinatore Por consequência, com a combinação de algarismos "3C00" ou "30C0" ou "03C0", serão sempre distribuídos o produto 3 e o café em grãos. Conforme a sequência serão pedidas as selecções dos parâmetros relativos aos produtos que compõem a bebida.
3.3. Água Cafe' 1 38	Permite programar a quantidade de água a distribuir para o tipo de café programado (C ou P ou F ou B). É possível regular a quantidade de "1" para "999".
3.3. Duração vapor 1	Define a duração (em décimas de segundo) da distribuição de vapor através do cappuccinatore.
3.3. Só água 1 101	Determina a quantidade de água quente a distribuir. É possível regular a quantidade de café distribuível de "1" para "999".
3.3. % solúvel #: 1 3:50	Define a velocidade com a qual o pó solúvel é distribuído. Os valores programáveis variam entre o 10 a 100. A valores menores corresponde uma capacidade de solúvel menor.
3.3. % bomba #: 1 3:50	Define a velocidade com a qual a água é distribuída. Os valores programáveis variam entre o 20 a 100. A valores menores corresponde uma capacidade de água menor. Importante Se a sequência prever mais produtos solúveis apresentar-se-á de novo a sequência "SOLUVEL - AGUA - ATRASO SOLUVEL - % SOLÚVEL". Importante Se a programação dos parâmetros relativos ao solúvel ("SOLÚVEL - AGUA") prolongar a distribuição do pó além do fim daquela da água, o distribuidor interromperá a dosagem do pó (para evitar uma lavagem insuficiente do misturador) e emitirá um bip. Volte a verificar os parâmetros seleccionados de forma a obter uma distribuição correcta (a saída do pó deverá terminar alguns instantes antes do fim da distribuição da água a fim de permitir uma boa lavagem do misturador).
3.3. Dose de solúv. #: 1 3:005.0	Determina a quantidade de produto solúvel a distribuir. Exemplo: A quantidade "5.0" indica que o motor do solúvel 3 será accionado por 5 décimos de segundo. A quantidade de produto solúvel é programável de "0.1" para "500.0" com passos de 0,1. A distribuição do produto solúvel não acontecerá quando o parâmetro for programado para "000.0" (neste caso será distribuída apenas água).
3.3. Água sol. #: 1 3:022	Determina a quantidade de água a misturar com o solúvel em pó. Exemplo: "3" indica que a água será misturada com o produto solúvel 3. "022" indica que no produto solúvel serão distribuídas 22 unidades de água. A unidade de referência é programada pelo Fabricante. É possível programar a quantidade de água quente de "1" para "1500" com passos de 1.
3.3. Extra água #:	Dose de áqua para a lavagem final da tacinha
3.3. Extra mixer #:	Duração da mistura do misturador após terminar a água
3.3. Água Fria	Permite escolher se a bebida deverá ser distribuída utilizando o kit para a distribuição de bebidas frias.

VISOR	Descrição
3.3. Atr. solúv.#:	Atraso (em décimos de segundo) entre o começo do solúvel e água
3.3. Bebida de teste 1	Permite executar uns testes de distribuição na bebida apenas seleccionada. Ao pressionar ENTER será visualizado "PRESSIONAR TECLA", será possível escolher a teda a pressionar relativa ao tipo de distribuição de teste: Teda 3 = Bebida completa; Teda 7 = Só água; Teda 8 = Apenas pó.
3.4. Pré-infusão [ml]	Quantidade de água para a pré-infusão
3.5. Pré-inf. pausa[s/10]	Duração da pausa de pré-infusão
4. GESTÃO DE VENDAS …	As opções da GESTAO DAS VENDAS são:
4.1-100 Tabela dos precos …	É possível programar 99 níveis de preços.
4.2. Precos bebidas …	Permite atribuir a cada bebida um dos níveis de preço programados na TABELA DOS PRECOS. A atribuição pode ser:
4.2.1. Normais …	
4.2.1.1. Preço único P00 0:00	A todas as bebidas será atribuído o mesmo nível de preços. Selecção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todas as bebidas.
4.2.1.2. Preços individuais B01:P00 0:00	A cada bebida será atribuído um particular nível de preços. Selecção preço particular Permite escolher o nível de preço a associar a cada bebida. Com as tedas UP e DOWN seleccione a bebida a ser atribuída a um preço e confirme com ENTER, após, sempre com as tedas UP e DOWN, seleccione o nível de preços (de 001 para 099) e confirme com ENTER.
4.2.2. Diferencial 1 …	
4.2.2.1. Preço único P00 0:00	A todas as bebidas será atribuído o mesmo nível de preços. Selecção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todas as bebidas.
4.2.2.2. Preços individuais B01:P00 0:00	A cada bebida será atribuído um particular nível de preços. Selecção preço particular Permite escolher o nível de preço a associar a cada bebida. Com as tedas UP e DOWN seleccione a bebida a ser atribuída a um preço e confirme com ENTER, após, sempre com as tedas UP e DOWN, seleccione o nível de preços (de 001 para 099) e confirme com ENTER.
4.2.3. Diferencial 2 …	
4.2.3.1. Preço único P00 0:00	A todas as bebidas será atribuído o mesmo nível de preços. Selecção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todas as bebidas.

VISOR	Descrição
4.2.3.2. Preços individuais B01:P00 0:00	A cada bebida será atribuído um particular nível de preços. Selecção preço particular Permite escolher o nível de preço a associar a cada bebida. Com as tedas UP e DOWN seleccione a bebida a ser atribuída a um preço e confirme com ENTER, após, sempre com as tedas UP e DOWN, seleccione o nível de preços (de 001 para 099) e confirme com ENTER.
4.2.4. Cartão …	Permite habilitar a aplicação de preçosdiferenciados em caso de utilização do cartãopara o pagamento de consumações efectuadas.
4.2.4.1. Preços cartão não	Ao seleccionar PREÇOS CARTÃO = YES na GESTÃO DAS VENDAS aparecerá uma nova opção de menu que consentirá a programação do nível de preço a aplicar no produto (bebida ou lanche) em caso de compra efectuada com cartão.
4.2.4.2. Preço único P00 0:00	A todas as bebidas será atribuído o mesmo nível de preços. Selecção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todas as bebidas.
4.2.4.3. Preços individuais B01:P00 0:00	A cada bebida será atribuído um particular nível de preços. Selecção preço particular Permite escolher o nível de preço a associar a cada bebida. Com as tedas UP e DOWN seleccione a bebida a ser atribuída a um preço e confirme com ENTER, após, sempre com as tedas UP e DOWN, seleccione o nível de preços (de 001 para 099) e confirme com ENTER.
4.3. Gratuito Nunca	Permite escolher se o fornecimento das bebidas deve ser gratuito por pagamentos ou gratuito por faixas.
4.4. Gratuito On Immgvsd 00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas no modo gratuito.
4.5. Gratuito Off Immgvsd 00:00	
4.6. Preços Dif 1 on Immgvsd 00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas com preços diferenciais.
4.7. Preços Dif 1 off Immgvsd 00:00	
4.8. Preços Dif 2 on Immgvsd 00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas com preços diferenciais.
4.9. Preços Dif 2 off Immgvsd 00:00	

TABELA CALDEIRAS

Modelo	Caldeira 1	Caldeira 2
Expresso	Caldeira de café e bebidas	indisponível
INSTANT	Caldeira de bebidas	Caldeira de bebidas
T.T.T.	Caldeira de café e bebidas	indisponível
Cappuccino	Caldeira de café e bebidas	Caldeira de vapor

TABELA ASSOCIAÇÕES

Canal	Sistema de pagamento
1	Caixa moedas paral.
2	Caixa moedas paral.
3	Caixa moedas paral.
4	Caixa moedas paral.
5	Caixa moedas paral.
6	Caixa moedas paral.
7	Obliterador

TABELA TROCO

N.	Descrição
0	L ou M ou HL ou HH
1	L ou M
2	HL ou HH
3	L ou HH
4	L
5	M
6	HL
7	L e HH
8	HL e HH
9	L e M
10	L e M e HL e HH
11	L e HL ou L e HH
12	L ou HL e HH
13	HH
14	L e M e HL
15	Nunca (troco sempre disponível)

Legenda:
L = tubo com a moeda de valor menor debaixo do nível mínimo
M = tubo com a moeda de valor médio-baixo debaixo do nível mínimo
HL = tubo com a moeda de valor médio-alto debaixo do nível mínimo
HH = tubo com a moeda de valor maior debaixo do nível mínimo

ASSOCIAÇÃO TECLA - NÚMERO BEBIDA

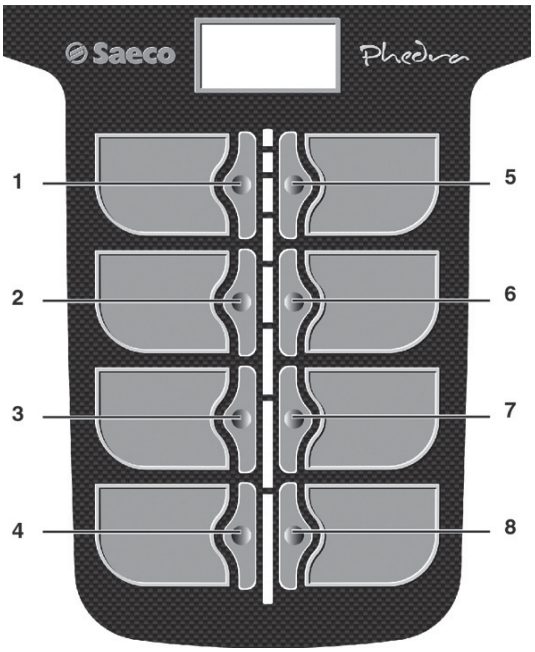


TABELA TECLAS PHEDRA

TECLA 5 = BEBIDA 5	
TECLA	**Pressione TECLA**
1	Bebida 1
2	Bebida 2
3	Bebida 3
4	Bebida 4
5	Bebida 5
6	Bebida 6
7	Bebida 7
8	Bebida 8

TECLA 5 = PRÉ-SELECÇÃO		
TECLA	**Pressione TECLA**	**Pressione PRÉ-SEL. +TECLA**
1	Bebida 1	Bebida 9
2	Bebida 2	Bebida 10
3	Bebida 3	Bebida 11
4	Bebida 4	Bebida 12
5	Pré-selecção	Pré-selecção
6	Bebida 6	Bebida 14
7	Bebida 7	Bebida 15
8	Bebida 8	Bebida 16

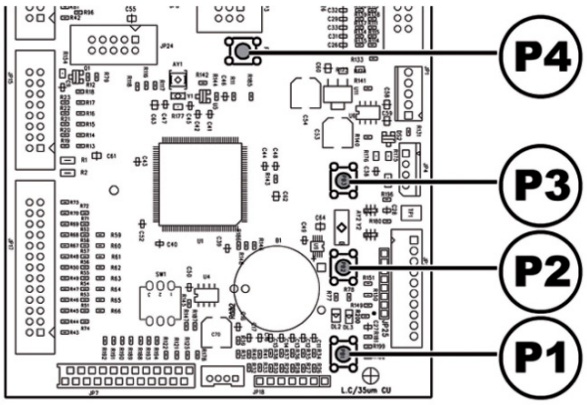
8.3 Menu de manutenção

A estrutura do menu de manutenção é indicada no ponto "Estrutura do menu de manutenção".

No ponto “Descrição das mensagens do menu de manutenção" descrevem-se todos os itens presentes no menu de programação.

8.3.1 Acesso ao menu de manutenção

Abra a portinhola, exclua o dispositivo de segurança (veja o ponto "Dispositivos de segurança”) e pressione a tecla P2 para entrar no menu de manutenção.



Para sair do menu de manutenção e voltar ao funcionamento normal do distribuidor será preciso:

- pressione repetidamente a tecla CANCEL até aparecer a opção "SAIR ?". Seleccione SIM e pressione ENTER;
- tirar a chave do interruptor de segurança, de maneira de desligar o distribuidor;
- fechar a portinhola e aguardar o fim do processo de autoconfiguração.

8.3.2 Estrutura do menu de manutenção

N.° ITEM	MENU DE ITEM	
1.	MANUTENÇÃO	
1.1.	Error log	
1.2.	Lavagem	
1.3.	Depurador	*
1.3.1.	Última substit.	*
1.3.2.	Quant. Restante	*
1.3.3.	Reset filtro	*
1.4.	Ajustes	
1.4.1.	Dosador café	
1.4.2.	Calibração grupo	
1.5.	Refrig. Caldeira	
1.6.	Esvazia caldeira	
1.7.	Atestar caldeira	
1.8.	Limpeza Capp.	
2.	ESTATÍSTICA	
2.1.	Total vendido	
2.2.	Overpay	
2.3.	Card-in	
2.4.	Card-out	
2.5.	Total moedas	
2.6.	Total notas	
2.7.	Contadores	
2.8.	Gratuito	
2.9.	Bebida de teste	
2.10.	Codigo Distrib.	
2.11.	Vendas Slave	
2.12.	Reset	
3.	Funções da USB KEY	
3.1.	Gravar NA USB KEY	
3.1.1.	Gravação Parâmetros	
3.1.2.	Gravação contadores	
3.1.3.	Gravar Parâm.+Cont.	
3.2.	Ler da USB KEY	

(*) = Visível apenas se activados os menus completos.

8.3.3 Descrição das mensagens do menu de manutenção

VISOR	Descrição
1. MANUTENÇÃO …	Nesta função é possível visualizar e apagar os erros eventualmente presentes. Além disso será possível executar operações de manutenção no distribuidor. O reinício (reset) dos erros pode ser executado utilizando o menu previsto no interior da opção manutenção. Importante Para a reposição dos erros consulte o capítulo "Resolução de problemas - Troubleshooting" e o parágrafo "Teclado 5 funções".
1.1. Error log	O DA memorizará na memória interna os eventos significativos acontecidos ao VMC (por exemplo os erros acontecidos, os avisos de warning, etc.) A memorização acontece durante a detecção da condição de erro e consiste no registo das informações seguintes: 1- código do erro (ou do warning) acontecido 2- ponto de geração do aviso (por exemplo, em que motor espiral se o erro corresponder a um motor espiral, ou café, ou qual solúvel) 3- dia, mês, hora e minuto da detecção do erro (essas informações estão presentes só se no DA estiver presente o timekeeper). Os registos são introduzidos numa lista que pode conter no máximo 50 elementos; depois de ultrapassado este limite as informações serão novamente introduzidas a partir da posição 1 (as informações mais "antigas" serão eliminadas). Representação:
1.2. Lavagem …	Permite executar uma lavagem dos circuitos de distribuição dos produtos solúveis. Pressionando a tecla ENTER vai começar o ciclo automático que activa, um após outro, os circuitos de cada solúvel.
1.3. Depurador …	Permite verificar a utilização do filtro de depuração.
1.3.1. Última substit. …	Data do último reset filtro.
1.3.2. Quant. Restante …	Litros de água ainda distribuível antes de dever recuperar o filtro. Quando este valor desce abaixo de 1 será registado um Warning (W83) no LOG de Erros.
1.3.3. Reset filtro …	Escolher SIM para assinalar a montagem de um novo filtro. Esta operação move a opção "Quant. restante" para o mesmo valor da opção "Autonomia Filtro" e a data da opção "Última substit." para a data presente.
1.4. Ajustes …	
1.4.1. Dosador café	Permite efectuar a verificação da dose de café do doseador. Para efectuar a verificação é necessário : tirar o grupo café ; colocar debaixo do doseador um recipiente para recolher o pó de café que será moído; seleccionar a opção SIM no menu. Ao pressionar a tecla Enter será moída uma dose de café, que depois será descarregada pelo doseador. Verificar se o peso da dose está dentro dos limites previstos para o grupo de distribuição utilizado (entre 6 e 9 gramas para o grupo 7 g ou entre 7 e 11 gramas para o grupo 9 g).
1.4.2. Calibração grupo …	Permite movimentar o grupo de distribuição de café.

VISOR	Descrição
1.5. Refrig. Caldeira …	Permite arrefecer rapidamente a caldeira. Ao seleccionar a opção " ARREFECER CALDEIRA " o DA distribuirá água até a temperatura detectada pelo sensor colocado na caldeira descer debaixo de 50°C. No visor uma barra colorida fornecerá uma indicação sobre a temperatura actual da caldeira. Quando a barra desaparecer, a temperatura lida será menor de 50° e a operação de arrefecimento será concluída e será necessário desligar o VMC.
1.6. Esvazia caldeira …	Permite iniciar o ciclo automático de esvaziamento da caldeira.
1.7. Atestar caldeira …	Permite iniciar um ciclo automático de carregamento de água na caldeira café. Repetir o ciclo até a caldeira se encher (até a água sair do bocal do café).
1.8. Limpeza Capp. …	Activa o ciclo de limpeza do circuito de distribuição do leite através do cappuccinatore. Para terminar este ciclo é necessário ter à disposição a adequada mistura de limpeza (veja o ponto "Limpeza semiautomática do cappuccinatore" para mais informações).
2. ESTATÍSTICA …	
2.1. Total vendido …	Visualiza o lucro total obtido da venda de todas as selecções e de todas as bebidas. Ao pressionar "ENTER" será possível obter o detalhe deste lucro por: bebidas (se quiser, será possível obtê-lo subdividido ulteriormente por nível de preço), copos vendidos descontos e aumentos efectuados.
2.2. Overpay …	Visualiza o montante do crédito cobrado quando acabar o tempo de OVERPAY.
2.3. Card-in …	Visualiza o montante do crédito cobrado com cartões.
2.4. Card-out …	Visualiza o montante do crédito carregado em cartões.
2.5. Total moedas …	Visualiza o valor total das moedas introduzidas.
2.6. Total notas …	Visualiza o valor total das notas introduzidas. Ao pressionar "ENTER" será possível visualizar o número de notas introduzidas por cada tipo.
2.7. Contadores …	Neste menu é possível visualizar o número total e parcial de bebidas subdivididas por faixas de preço.
2.8. Gratuito …	Visualiza o número total de bebidas gratuitas distribuídas.
2.9. Bebida de teste …	Visualiza o número total de testes distribuídos.
2.10. Codigo Distrib. …	É atribuído pelo gerente.
2.11. Vendas Slave …	Visualiza o montante das vendas efectuadas pelo Slave.
2.12. Reset …	Permite efectuar o reset dos dados estatísticos

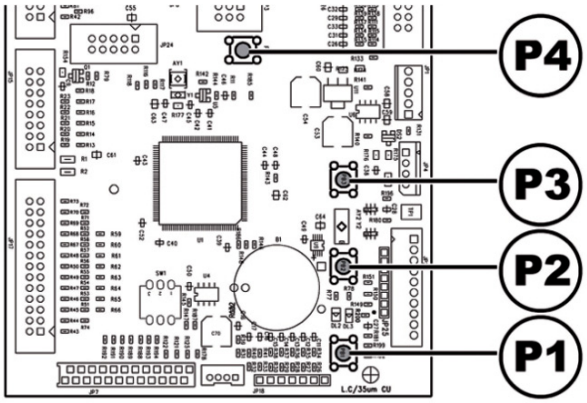
VISOR	Descrição
3. Funções da USB KEY	ao entrar neste menu, é possível aceder às funções de leitura e gravação da memória de e para a pen USB
3.1. Gravar NA USB KEY	permite aceder ao submenu de gravação na pen USB dos parâmetros da máquina, das estatísticas (contadores) ou de ambos
3.1.1. Gravação Parâmetros	copia os parâmetros da máquina na pen USB
3.1.2. Gravação contadores	copia os contadores da máquina na pen USB (estes valores não podem ser transferidos para outra máquina, mas apenas visualizados com instrumentos externos) Reservado para futura utilização.
3.1.3. Gravar Parâm.+Cont.	copia os parâmetros e os contadores da máquina na pen USB Reservado para futura utilização.
3.2. Ler da USB KEY	carrega para a máquina os parâmetros incluídos no ficheiro que se encontra na pen USB

QUADRO LOG

Exx	**O QUE ==>**	**sinalização de erro/warning de código xx**
aabb	ONDE ==>	se Myy = motor espiral yy
aabb	ONDE ==>	se Syy = distribuição solúvel yy
aabb	ONDE ==>	se Syy = lavagem solúvel yy
aabb	ONDE ==>	se C-- = distribuição café
aabb	ONDE ==>	se aabb = códigos em hexadecimal
dd MMM	QUANDO =>	dia em algarismos, mês em cadeia (3 letras)
hh:mm	QUANDO =>	hora:minutos
ii	índice de erro no LOG	
NN	número de erros presentes no LOG	

8.4 Máquina pronta / Tecla grátis

Abra a portinhola, exclua o dispositivo de segurança (veja o ponto "Dispositivos de segurança") e pressione a tecla P3.

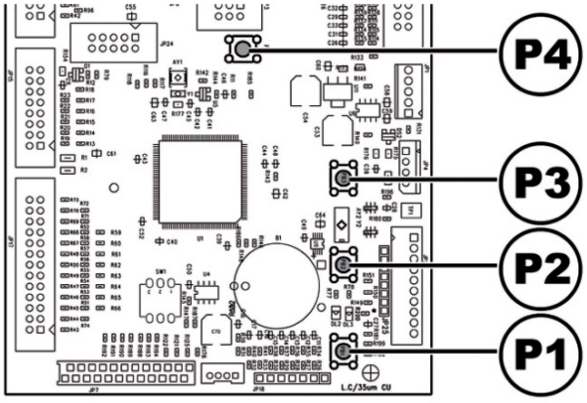


Se pressionar durante o aquecimento inicial permite forçar a operação "MÁQUINA PRONTA" sem esperar que as caldeiras atinjam as temperaturas programadas.

Se pressionar após a operação "MÁQUINA PRONTA" permite a distribuição de um produto gratuito (é possível habilitar esta última função com o menu "TECLA GRÁTIS")

8.5 Reset

Abra a portinhola, exclua o dispositivo de segurança (veja o ponto "Dispositivos de segurança") e pressione a tecla P4 para reiniciar o programa de gestão do distribuidor automático.



9 FUNCIONAMENTO E USO

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que não estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.

As crianças devem ser supervisionadas para assegurar-se de que não estejam a brincar com o aparelho.

9.1 Selecção das bebidas

O distribuidor PHEDRA pode distribuir 5 bebidas.

As condições necessárias para poder seleccionar uma bebida são:

- depois de ligado, o distribuidor alcançará a temperatura programada. Em caso contrário, ao pressionar uma tecla bebida, o visor visualizará a mensagem "AQUECIMENTO";
- o crédito disponível é suficiente ou o distribuidor foi programado para o funcionamento gratuito. Em caso contrário o visor visualizará a mensagem "INSERIR XXX";
- não há condições de erro que impeçam a distribuição das bebidas. Em caso contrário o visor visualizará a mensagem de erro "FS XXX BEBIDAS" alternada com a "NAO DISPONIVEIS";
- a bebida escolhida está habilitada. Em caso contrário o visor visualizará a mensagem "NAO DISPONIVEL";
- não há uma condição de bloqueio para a bebida pedida. Em caso contrário, antes de pressionar da tecla, o visor visualizará a mensagem "BEBIDAS XXX" alternada com a "NAO DISPONIVEIS". Depois de pressionada a tecla, o visor visualizará a mensagem "NAO DISPONIVEL";

Durante a distribuição de uma bebida quente:

- os sistemas de pagamento ficarão inibidos;
- a primeira linha do visor visualizará a mensagem programável de distribuição (default "AGUARDE PRODUTO").

Selecção da bebida

Se o distribuidor não for programado para distribuir gratuitamente as bebidas, introduza o crédito pedido.

Pressione a tecla correspondente à bebida desejada.

No fim da distribuição aparecerá no visor a mensagem "RETIRAR COPO". Retire a bebida do compartimento de distribuição.

Para evitar queimaduras, aguarde o sinal de fim da distribuição (no visor aparecerá "RETIRAR COPO") antes de introduzir a mão no compartimento de distribuição.

Se durante a fase de distribuição se verificarem umas condições anómalas (avarias ou falta de produtos), no visor será visualizada a mensagem que indicará as causas que provocaram o bloqueio.

As mensagens e os avisos particulares são indicados no capítulo "Resolução de problemas - Troubleshooting".

9.2 Função cappuccino com leite frio

(Apenas para a versão cappuccino)

Este modelo está equipado com um sistema de emulsionamento particular que extrai automaticamente o leite a partir de um recipiente externo (não fornecido), por exemplo: garrafa ou tetrapak.
Para o correcto funcionamento é necessário que:

- o Cappuccinatore esteja posicionado até ao fundo sobre o próprio tubo de suporte
- o Cappuccinatore esteja limpo, fechado correctamente e o alfinete de aço esteja também limpo e inserido até ao fundo na própria sede.
- o tubo de retirada não apresente estrangulamentos nem curvas que impeçam a correcta aspiração e o corrimento do leite para o seu interior.

O aparelho está testado para o correcto funcionamento para temperaturas do leite entre 4 e 15 °C.

É aconselhável utilizar sempre leite frio e respeitar as normas vigentes do próprio país para a protecção da saúde e em matéria de conservação dos alimentos frescos.

9.3 Avisos

A tabela seguinte indica a lista das mensagens visualizáveis no visor durante a fase de funcionamento normal.

Mensagem	Causa	Ação
Phedra	O distribuidor está a esperar.	---
AGUARDAR PRODUTO	Distribuição de um produto em curso.	---
EXTRAIA COPO	Distribuição concluída.	Retire a bebida.
NÃO HÁ CAFÉ	O recipiente do café em grãos está vazio.	Efectue o abastecimento.
NÃO DISPONÍVEL	Um tipo de produto não está disponível.	---
TROCO NÃO DISPONÍV	Os tubos de acumulação das moedas estão abaixo do limite programado.	Ajunte moedas na caixa de moedas com restituição do troco.
NO LINK	O DA não detecta a comunicação com o sistema de pagamento seleccionado.	Controle a conexão com o sistema de pagamento.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de executar quaisquer operações de limpeza e/ou manutenção, desligue o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.

É proibido executar operações de limpeza e manutenção sobre componentes internos do distribuidor com a chave de exclusão do micro-interruptor inserida.

O Fabricante isenta-se contra cada responsabilidade por eventuais danos ou mal funcionamentos causados por errada ou escassa manutenção.

Durante as operações de carregamento não solicite nenhuma das partes eléctricas expostas e não limpe as mesmas com panos humedecidos.

Para prevenir fenómenos de oxidação no interior do distribuidor evite a utilização de pastilhas à base de cloro.

10.1 Notas gerais para um bom funcionamento

Os componentes não desmontáveis e o próprio distribuidor, devem ser limpos com esponjas não abrasivas ou panos humedecidos.

Não utilize jactos de água directa sobre os componentes e/ou sobre o distribuidor.

Verifique a cada abastecimento a correcta distribuição das bebidas e, se for preciso, ajuste a moagem.

A fim de garantir o correcto funcionamento do distribuidor aconselha-se a seguir as disposições e os tempos indicados no "PLANO DE MANUTENÇÃO".

10.2 Limpeza e manutenção ordinária

Todos os órgãos devem ser lavados exclusivamente com água morna e sem utilizar sabões ou solventes que poderiam modificar a forma e a funcionalidade deles.

Os órgãos desmontáveis não podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Durante as operações de limpeza e manutenção não solicite as partes eléctricas seguintes: placa CPU; suporte p/arrancador; interconexão da porta.

Não limpe as partes eléctricas acima indicadas com panos molhados e/ou detergentes de desengordurar. Elimine os resíduos de pó com um jacto de ar comprimido seco ou com um pano anti-estático.

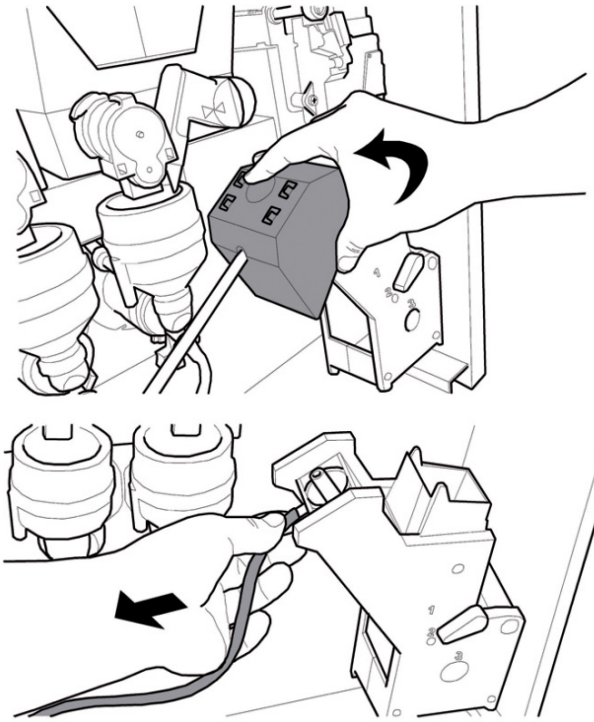
10.2.1 Plano de manutenção

PEÇA A LIMPAR	MANUTENÇÃO	A	B	C	D	E
Display	Utilize um pano humedecido com detergentes apropriados para o contacto com produtos alimentares.	×	-	-	-	-
Compartimento de distribuição de bebidas	Utilize um pano humedecido com detergentes apropriados para o contacto com produtos alimentares.	×	-	-	-	-
Teclado	Utilize um pano humedecido com detergentes apropriados para o contacto com produtos alimentares.	×	-	-	-	-
Cappuccinatore (dispositivo cappuccino)	Veja o ponto "Limpeza semiautomática do cappuccinatore" e "Limpeza manual do cappuccinatore".	×	-	-	-	-
Bandeja de limpeza e gaveta para recolher as borras	Veja o ponto "Limpeza da bandeja de limpeza e gaveta para recolher as borras" e "Limpeza de reservatórios na versão com extensão".	-	×	-	-	-
Grupo café	Veja o ponto "Limpeza do grupo de café".	-	×	-	-	-
Braço de distribuição	Veja o ponto "Limpeza do distribuidor e misturador de produtos solúveis".	-	×	-	-	-
Misturador	Veja o ponto "Limpeza do distribuidor e misturador de produtos solúveis".	-	×	-	-	-
Contentor do café em grãos	Veja o ponto "Limpeza dos recipientes".	-	-	×	-	-
Contentor de productos solubles	Veja o ponto "Limpeza dos recipientes".	-	-	×	-	-
Braço de distribuição	Veja o ponto "Limpeza do braço de distribuição".	-	-	-	×	-
Moinho de café	Veja o ponto "Limpeza do moinho de café".	-	-	-	×	-
Bocal Easy Dry 2	Veja o ponto ‘‘Limpeza do bocal Easy Dry 2’’.	-	-	-	-	×

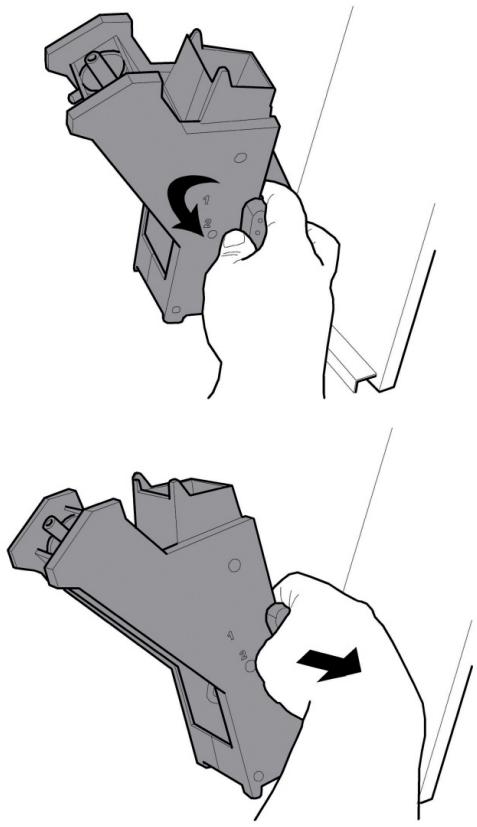
A Diariamente
B A Cada semana
C A cada fornecimento
D A Cada mês
E Todos os anos

10.2.2 Limpeza do grupo café

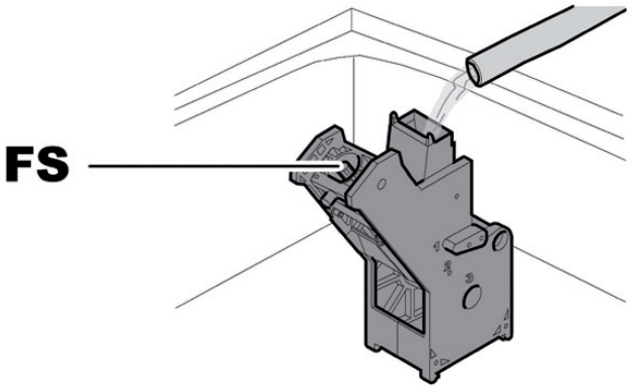
Retire o cárter de protecção e desligue o tubo do braço de distribuição.



Extraia o grupo café mantendo a alavanca na posição 3.



Lave o grupo com água morna cuidando particularmente da limpeza do filtro superior.

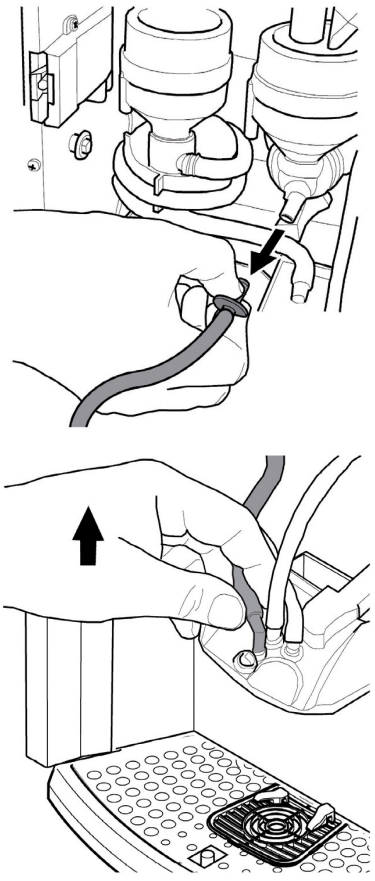


FS Filtro superior

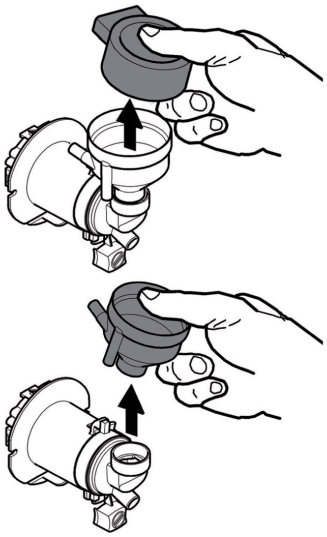
Durante a introdução do grupo, controle que as setas de referências coincidam. Em caso contrário, alinhe-as utilizando a chave apropriada em dotação.

10.2.3 Limpeza do distribuidor e misturador de produtos solúveis

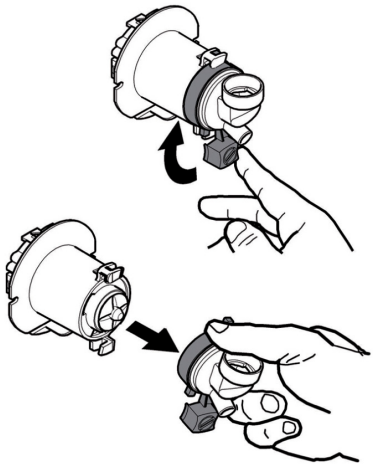
Desligue o tubo de distribuição do bocal e do braço de distribuição.



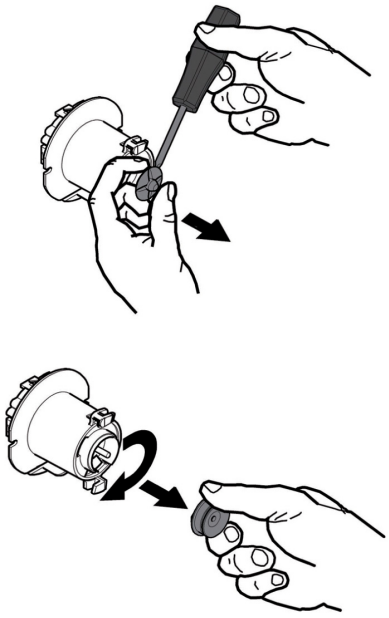
Retire a tampa e o funil para os pós.



Vire no sentido horário a virola de bloqueio e extraia o corpo do misturador.



Utilize uma chave de fenda e extraia o ventilador forçando-o com muito cuidado.

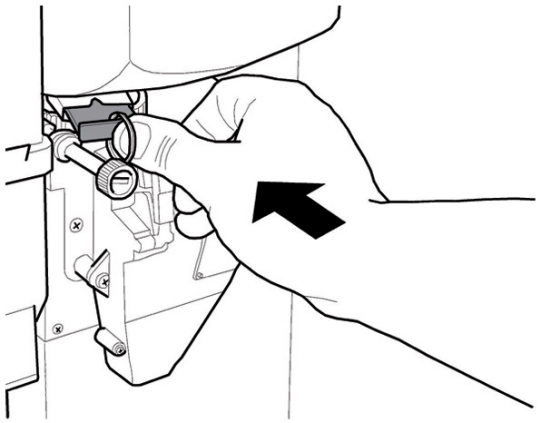


Lave todos os componentes com água morna e preste muita atenção para não danificar o ventilador. Execute o processo inverso para montar os componentes e ligar correctamente o tubo de distribuição.

10.2.4 Limpeza dos depósitos

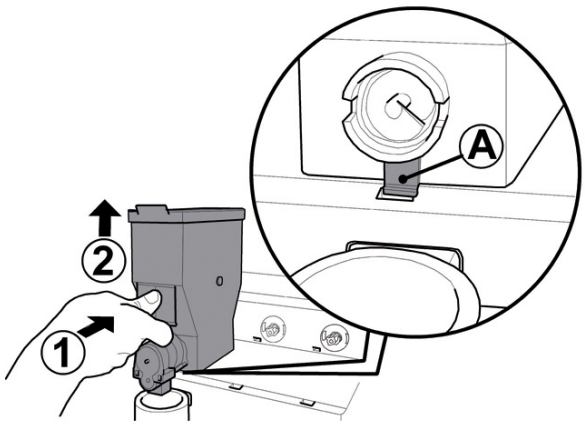
Para limpar o depósito do café em grãos será preciso:

- empurrar para dentro a portinhola móvel;
- distribuir uns cafés de teste a fim de esvaziar o moinho de café dos grãos;
- retirar de cima o depósito e remover os resíduos dos grãos através de um aspirador;
- lavar o interior do depósito e secá-lo cuidadosamente antes de montá-lo de novo.



Para limpar um depósito dos produtos solúveis será preciso:

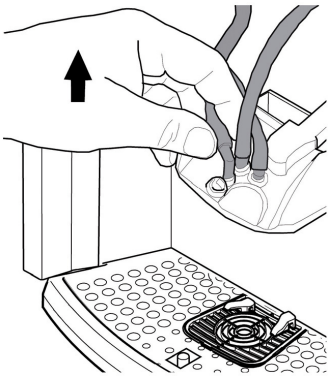
- extraia o depósito empurrando-o para o interior do distribuidor de modo a desengatar o retentor A, levante-o após para cima;



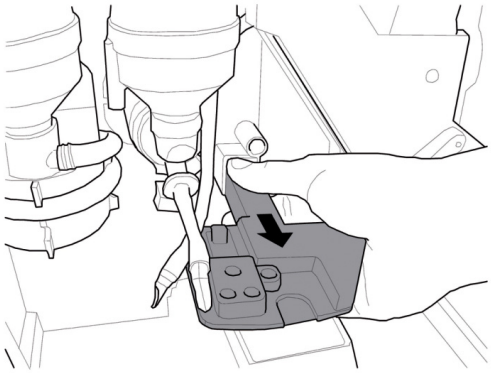
- lavar o interior do depósito e secá-lo cuidadosamente antes de montá-lo de novo.
- para montar de novo o depósito efectue o procedimento inverso, prestando atenção em introduzir o retentor A na sede apropriada.

10.2.5 Limpeza do braço de distribuição

Desligue os tubos do braço de distribuição.



Desmonte o bloco de distribuição.



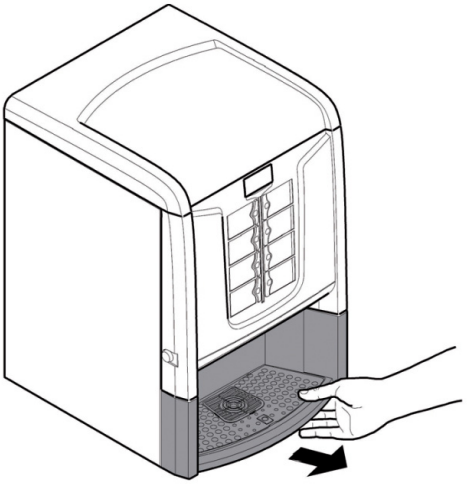
Was de schenkarm met lauw water en voer de procedure in de omgekeerde volgorde uit voor de montage.

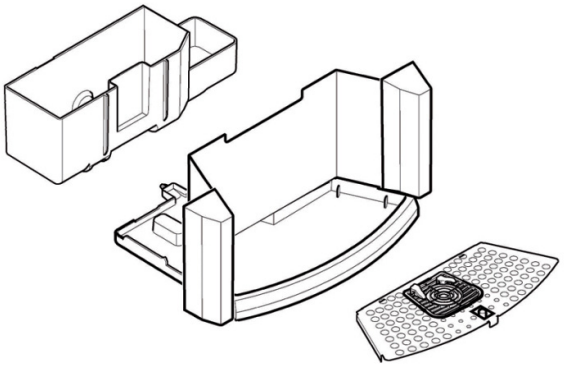
10.2.6 Limpeza do moinho de café

Cada mês será necessário limpar o moinho de café de eventuais resíduos que poderiam provocar incrustações. Depois de tirado o depósito do café em grãos (veja o ponto "Limpeza dos recipientes"), utilize um aspirador de pó para limpar cuidadosamente o moinho de café.

10.2.7 Limpeza da bandeja de limpeza e gaveta para recolher as borras

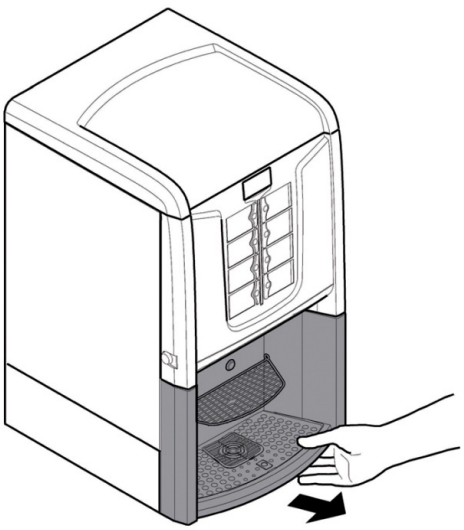
Tire a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras e limpe-as cuidadosamente.



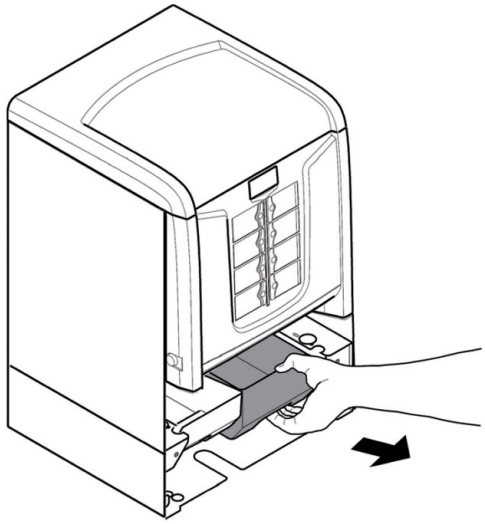


10.2.8 Limpeza de reservatórios na versão com extensão

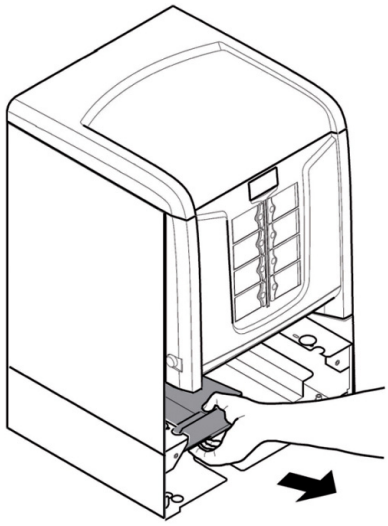
Extraia o conjunto do compartimento da bandeja de limpeza.



Extraia, esvazie e limpe adequadamente o depósito de recuperação das borras.



Extraia, esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de recuperação de água.

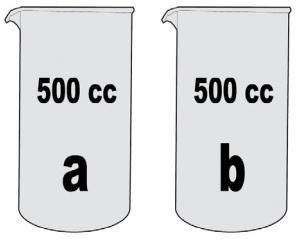


Reintroduza os reservatórios e o conjunto do compartimento anteriormente extraídos.

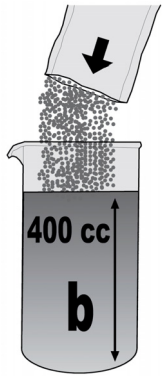
10.2.9 Limpeza semiautomática do cappuccinatore

(Apenas para a versão cappuccino)

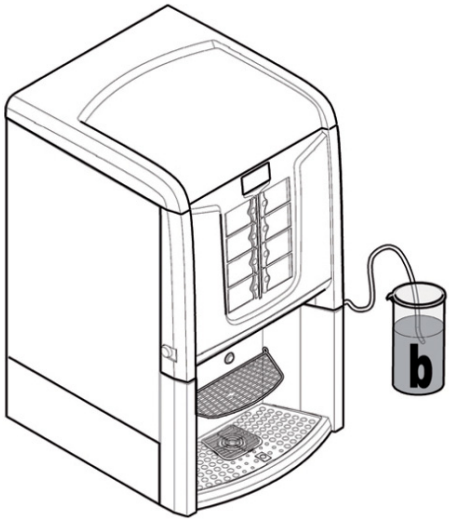
Procure 2 recipientes com uma capacidade de pelo menos 500 cc.



Num dos dois recipientes prepare a solução líquida "Saeco powder pack for milk circuit" para a limpeza do cappuccinatore, diluindo o pó em 400 cc de água.



Extraia o tubo de silicone para a aspiração do leite do seu recipiente e mergulhe-o no recipiente que contém a solução anteriormente preparada.

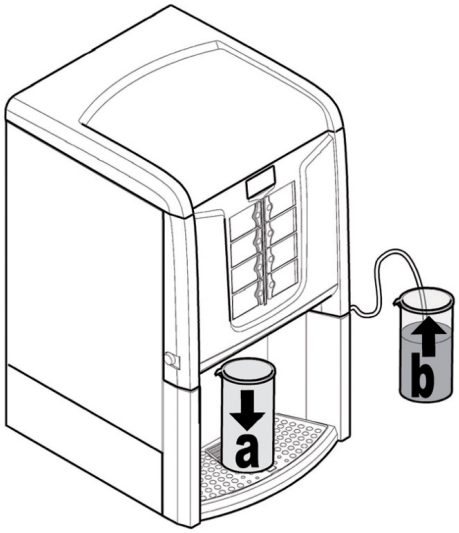


O procedimento pode ser activado seguindo dois métodos:

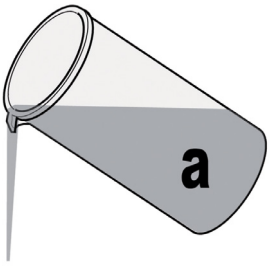
- Entre no menu de manutenção e seleccione a opção "Limpeza Cappuccinatore"
- Ou então se a opção "Habil.Limpeza Capp" em Gestão do sistema estiver programada em SIM, então é possível aceder ao procedimento ao pressionar simultaneamente os últimos 2 botões em baixo (teda 4 e teda 8).

Posicione o recipiente vazio no compartimento de distribuição de bebidas; pressione novamente os 2 últimos botões na parte inferior (tecla 4 e tecla 8). Para prosseguir, siga as instruções visualizadas no visor.

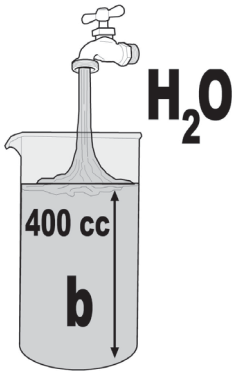
Aguarde o tempo necessário para o esvaziamento da solução. Agora está a efectuar a limpeza e a sanificação do circuito do cappuccinatore.

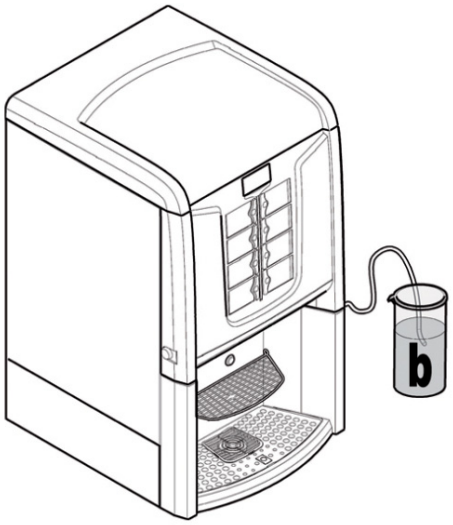


No final da distribuição esvazie o preparado do recipiente situado no compartimento de distribuição e posicione-o novamente vazio no mesmo ponto.



Extraia o tubo do recipiente que continha a solução, enxagúe com cuidado e encha-o novamente com 400 cc de água fresca; mergulhe o tubo de aspiração.





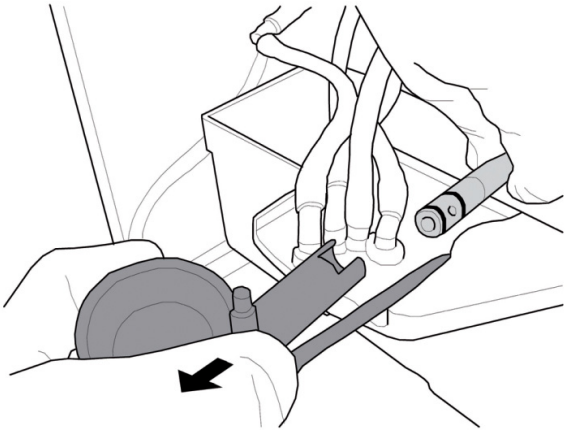
Posicione o recipiente vazio no compartimento de distribuição de bebidas; pressione novamente os 2 últimos botões na parte inferior (tecla 4 e tecla 8). No final da distribuição esvazie o recipiente que contém a água.

A máquina está limpa e desinfectada, pronta para ser utilizada novamente.

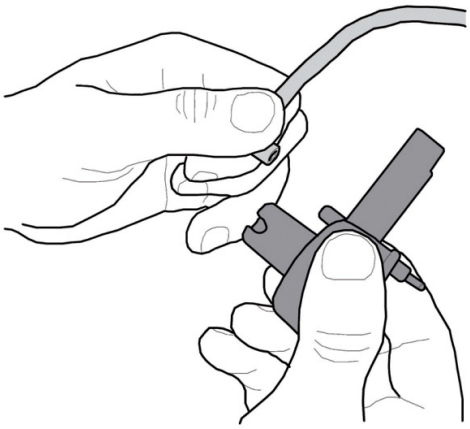
10.2.10 Limpeza manual do cappuccinatore

(Apenas para a versão cappuccino)

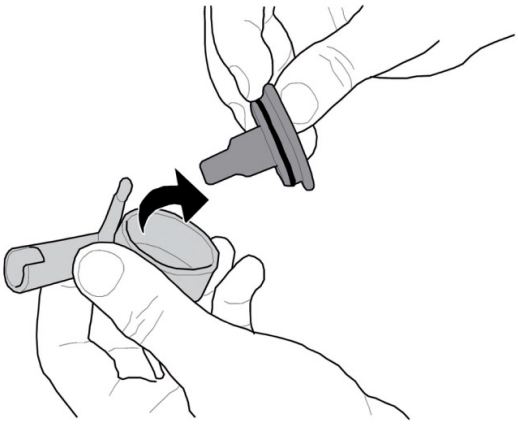
Abra a portinhola e retire o cappuccinatore do tubo de distribuição de vapor.



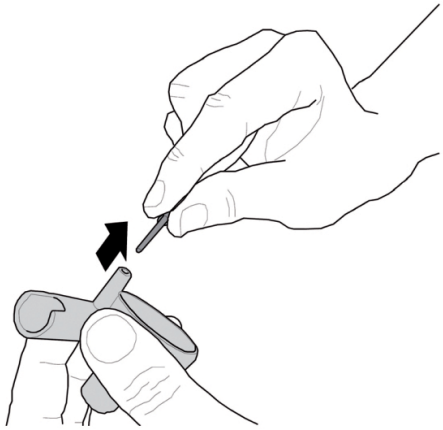
Retire o cappuccinatore da junção a 90°.



Tire a cobertura do cappuccinatore.



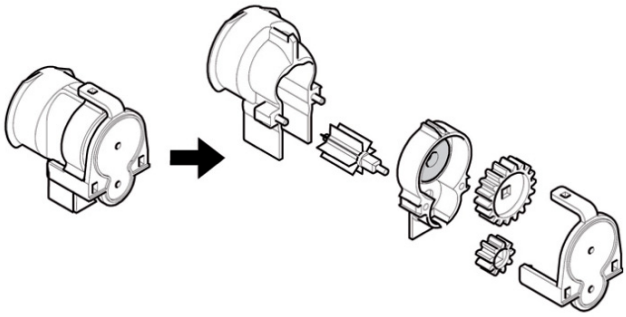
Retire o alfinete.



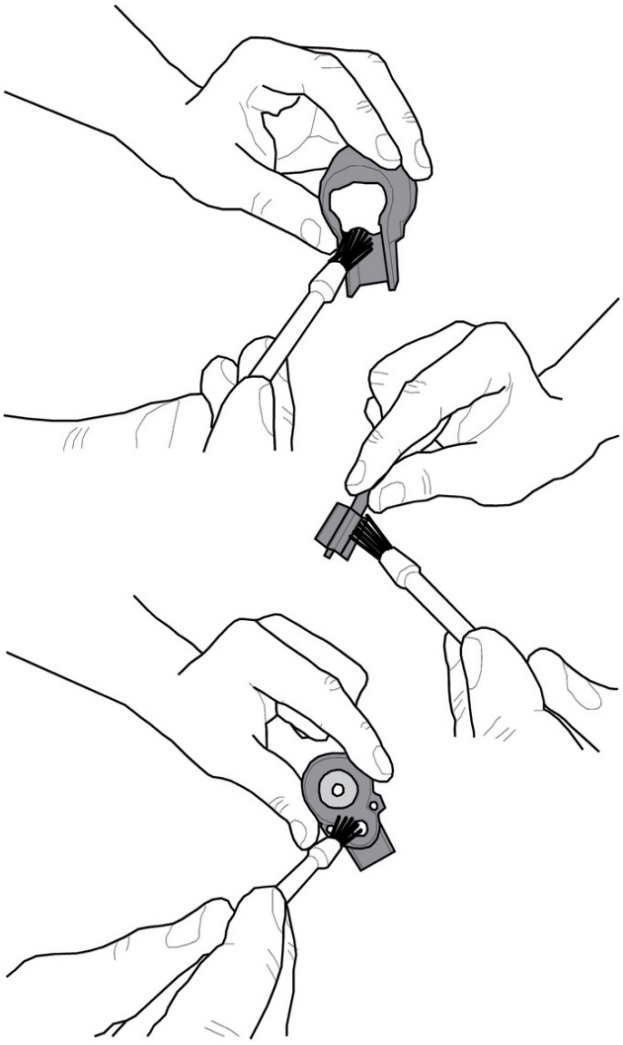
Lave os 3 componentes com água assim que forem desmontados e monte o cappuccinatore. Efectue o procedimento inverso para a montagem do cappuccinatore certificando-se de que o tubo não apresente estrangulamentos e que seja colocado nas passagens previstas adequadas

10.2.11 Limpeza do bocal Easy Dry 2

Rode o conjunto do bocal easy dry 2 no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e extraia-o do recipiente de solúveis. Desmonte completamente o conjunto do bocal easy dry 2 conforme apresentado na figura.



Sopre ou limpe cada componente do conjunto com o pincel adequado.



Volte a montar o conjunto do bocal, volte a introduzi-lo no recipiente de solúveis e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ao seu bloqueio.

10.3 Chave de programação

A chave de programação serve para transferir os dados programados nas seguintes fases do menu de programação:

- GESTÃO VENDAS. É possível transferir todos os dados;
- GESTÃO HORÁRIOS. É possível transferir todos os dados;
- SISTEMAS DE PAGAMENTO. É possível transferir todos os dados;
- GESTÃO SISTEMA. É possível transferir todos os dados, feita excepção pelo código do SERIAL NUMBER (número de série) e da PASSWORD (palavra-chave).

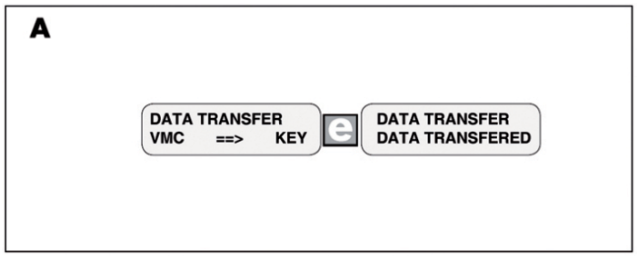
Para utilizar a chave de programação precisa proceder desta maneira:

- abrir a porta dianteira do distribuidor;
- introduza a chave de programação no conector CN2 HW-KEY.

Quando ligar novamente, o visor apresentará a mensagem "DATA TRANSFER - VMC ==> KEY", se a chave inserida estiver vazia veja o exemplo A, mas se a chave já contém dados, veja o exemplo B.

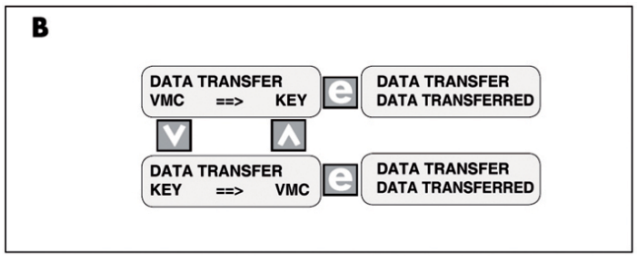
No caso A é possível transferir somente os parâmetros do distribuidor à chave de programação.

Para copiar os dados na chave, pressione a tecla "E" e aguarde que seja apresentada a mensagem "DATA TRANSFERRED", que assinala a conclusão da operação de escritura.



No caso B é possível transferir os parâmetros do distribuidor à chave de programação e vice-versa.

Utilizando as teclas "UP" e "DOWN" é possível seleccionar a direcção da cópia. Para efectuar a cópia, pressione a tecla "E" e aguarde que seja apresentada a mensagem "DATA TRANSFERRED", que assinala a conclusão da operação.



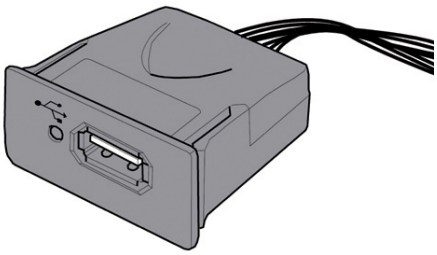
OBSERVAÇÃO

Para voltar aos menus precedentes, deve-se premir a tecla "^", enquanto que para voltar aos níveis precedentes deve-se premir a tecla "C".
Eventuais erros de transferência de dados são visualizados no display com a mensagem "TRANSFER ERROR". Caso seja apresentada esta mensagem, repita o procedimento de transferência e, se o erro persistir, contacte o serviço técnico.

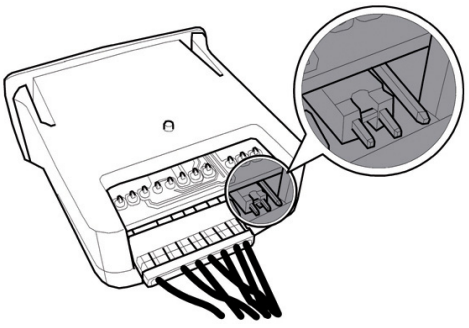
10.4 Actualização do software

O programa de gestão do distribuidor reside na memória flash incluída no interior do microcontrolador "Freescale MC9S12XEP100".

A actualização desse software pode ser realizada, utilizando:
- um módulo "VDRIVE2";
- uma pen USB (pendrive);
- um ficheiro que inclui o novo software a ser carregado;
- no caso de na CPU não estar presente o conector JP25, então é necessário também um circuito da interface.



No dispositivo VDRIVE há um jumper, assegure-se que seja posicionado conforme a figura.

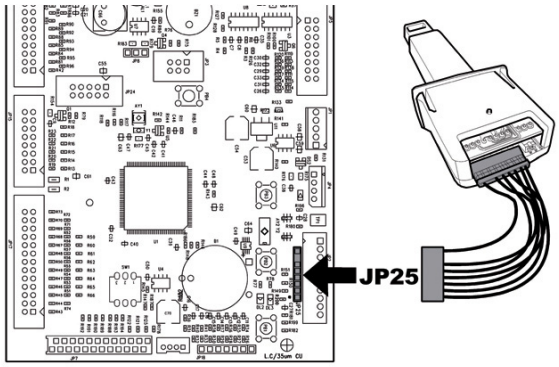


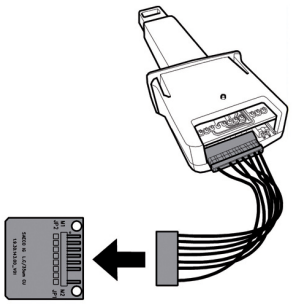
Procedimento de actualização:
- copie o ficheiro recebido para a actualização "Phedra vXXXXX.s19" (onde XXXXX é o número da versão) para uma pen USB* (o ficheiro deve ser carregado na raiz do dispositivo);
- renomeie o ficheiro a:"SAE_DA5P.s19".

Se o nome do ficheiro não for exacto o software não será reconhecido (o led vermelho na cpu permanece aceso).

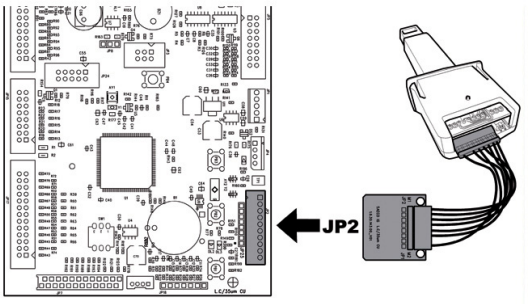
Se o nome do ficheiro apresenta espaços vazios o software não será reconhecido (o led vermelho na cpu permanece aceso).

- desligar o distribuidor;
- introduzir a pen USB na VDRIVE2;
- ligue a cablagem do VDRIVE2 à placa CPU (conector JP25) ou em alternativa ao circuito da interface;





- introduzir o circuito da interface no dispositivo de ligação azul da placa CPU (JP2);



- manter pressionada a tecla P1 na CPU;
- ligar o distribuidor;
- largar a tecla P1 depois da CPU ter emitido um bip**;
- a conclusão da actualização do software é assinalada por 3 bips aproximados e pelo reinício do distribuidor;
- desligar o distribuidor;
- retirar o VDRIVE e a interface.

*** Aceitam-se todas as pens USB normalmente utilizadas nos PC's. As únicas restrições são:**

- o dispositivo deve estar formatado em FAT12, FAT16 ou FAT32
- a dimensão dos sectores deve ser de 512 Bytes

****A emissão do bip por parte da CPU notifica o reconhecimento do pedido de actualização do software. O procedimento de procura do ficheiro e a sua sucessiva inscrição no micontrolador executa-se de acordo com as seguintes fases:**

- A CPU reconhece a pen USB e procura o ficheiro com o software a carregar (o indicador luminoso verde e vermelho na CPU piscam alternadamente);
- Uma vez identificado o ficheiro correcto, o software é transferido para a CPU;
- A conclusão do procedimento é assinalada por 3 bips aproximados;
- No caso de erro é emitido um bip prolongado e o indicador luminoso vermelho fica aceso.

10.5 Gestão dos valores de default

O software do distribuidor permite criar ou recuperar o conjunto dos valores de default.
Para recuperar os valores pré-programados na fábrica, deve utilizar a função "Factory default".
Se desejar criar um conjunto de valores de default próprio para depois o reutilizar no futuro, deve utilizar a função "Custom default".
A função "Custom default" permite criar e depois recuperar o próprio conjunto de valores de default.
Para criar o conjunto de valores, utiliza-se a subfunção "Write custom".
Para recuperar o conjunto de valores guardado, utiliza-se a subfunção "Read custom".

Os parâmetros associados às funções Factory/Custom default são todos os incluídos no menu de programação.

11 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (TROUBLESHOOTING)

A tabela seguinte apresenta as possíveis causas de erros ou de alarmes que podem levar ao bloqueio total ou parcial do distribuidor automático.

Para cada uma das causas é apresentado:

- o código associado apresentado no LOG erros;
- o efeito que o evento que ocorreu tem sobre o funcionamento do distribuidor quando funciona como uma máquina de bebidas quentes independente;
- o efeito que o evento que ocorreu tem sobre o funcionamento do distribuidor quando funciona em conjunto com um ou dois slave de espiral;
- uma nota que ajuda a compreender a sinalização e a retoma do funcionamento normal.

Causa	Código de erro	Efeito	Notas / intervenções sugeridas
Nível baixo de água no air break	1	DA fora de serviço	Verificar ligação à rede de água ou voltar a encher o tanque de água
Enchimento doseador café não detectado (café esgotado?)	2	Bebidas com café indisponíveis	Voltar a encher a campânula de café em grão. Ou verificar a funcionalidade do doseador de café.
Movimento do grupo moto-redutor não detectado	3 e 4	Bebidas com café indisponíveis	Verificar grupo moto-redutor infusão de café e/ou micro-interruptor para posicionamento.
Impulsos do fluxómetro não detectados	5	Nenhum efeito	Apenas sinalização no LOG. O erro é visível apenas como aviso no registo de erros no caso em que não exista leitura de impulsos no fluxómetro durante a distribuição de solúveis. Em caso de falha de leitura durante o café ocorrerão primeiro avisos de LOW_WATER_FLOW(22) e depois o erro 22 e o café (o freshbrew) ficarão indisponíveis"
Leitura do sensor de temperatura da caldeira de solúveis fora do campo	13	Modelos com 2 Caldeiras ==>bebidas com solúveis não disponíveis Modelos Instant ==> DA fora de serviço	Verificar caldeira de café (ligações, termostatos, sensores de temperatura)
Leitura do sensor de temperatura do café fora do campo	14	Modelos com 2 Caldeiras ==> bebidas com café não disponíveis Modelos com 1 caldeira ==> DA fora de serviço	Verificar caldeira de café (ligações, termostatos, sensores de temperatura)
Grupo de distribuição do café não detectado	20	Bebidas com café indisponíveis	Apenas sinalização no LOG. Mensagem no ecrã "Café em grãos esgotado". Verificar inserção do grupo de café.
Gaveta das borras não detectada	21	Manutenção ordinária	Insira a gaveta de recolha das borras e/ou a bandeja de limpeza.
Detectado fluxo anómalo durante a distribuição de café	22	Bebidas com café indisponíveis	Verificar limpeza do grupo de café. Ampliar moagem de café. Verificar fluxómetro.

Causa	Código de erro	Efeito	Notas / intervenções sugeridas
Ausência de enchimento da caldeira de solúveis	24	Modelos com 2 Caldeiras ==>bebidas com solúveis não disponíveis Modelos Instant ==> DA fora de serviço	Verificar o circuito hidráulico da caldeira de solúveis.
Configuração da posição do ponto decimal incoerente com o sistema de pagamento	31	DA fora de serviço	Verificar se existe correspondência entre a configuração do ponto decimal no DA e no sistema de pagamento.
Re-activação da gestão do crédito	32	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.
Aviso de recuperação da normalidade após um fluxo anómalo	34	Só aviso	Apenas sinalização no LOG. Verificar granulometria do café moído.
Detectado erro do slave MDB	35	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.
Aquecimento lento da caldeira do café	36	DA fora de serviço	Verificar caldeira de café (ligações, termostatos)
Aquecimento lento da caldeira de solúveis	37	Modelos com 2 Caldeiras ==>bebidas com solúveis não disponíveis Modelos Instant ==> DA fora de serviço	---
Sinalização BDV	41	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.
Intervenção do watchdog	72	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.
Sinalização de erro alternador MDB	80	Só aviso	Apenas sinalização no LOG. Verificar alternador.
Sinalização de Esgotamento do filtro amaciador	83	Só aviso	Efectuar a manutenção do filtro amaciador
Bloqueio borras intervindo	84	Produtos de café desabilitados	Remova e esvazie a gaveta de recolha das borras de café
Enchimento da caldeira não terminado correctamente	85	Bloqueio	Repita o enchimento automático (desligue e volte a ligar o distribuidor). Verifique o circuito hidráulico
Ambas as caldeiras em fora de serviço	86	Bloqueio	Verifique as caldeiras (ligações, termóstatos, sensor de temperatura)
Tipo de sensor errado (provavelmente foi seleccionado um modelo de DA errado)	87	Bloqueio	Seleccione o modelo do distribuidor correcto (Menu de Gestão do Sistema) Verifique as ligações dos sensores de temperatura
Impulsos do fluxómetro não detectados durante um ciclo de vapor do carregador	88	Bloqueio de vapor	Verifique o funcionamento do solenóide de vapor, bomba de água e fluxómetro.

12 ARMAZENAMENTO - DESMANTELAMENTO

12.1 Recolocação em um outro lugar

Se precisar recolocar o distribuidor automático em um outro lugar, será necessário:

- desligar o distribuidor das redes de alimentação;
- Esvaziar os recipientes dos solúveis, o recipiente do café em grãos
- executar o ciclo de esvaziamento da caldeira (menu de manutenção);
- Executar o esvaziamento da bandeja de limpeza e da gaveta de recolha das borras (capítulo "Limpeza da bandeja de limpeza e gaveta de recolha das borras")
- realize à limpeza geral do distribuidor como indicado no capítulo "Limpeza e manutenção";
- recolocar todos os componentes no seu lugar e encerrar as portinholas;
- levante e posicione o distribuidor no lugar de destino como indicado no ponto "Desembalagem e posicionamento".

12.2 Inactividade e armazenamento

Se precisar armazenar o distribuidor ou torná-lo inactivo por um longo período, será necessário executar as mesmas operações descritas no ponto "Recolocação em um outro lugar", depois disso é necessário:

- envolver o distribuidor num toldo a fim de protegê-lo contra o pó e a humidade;
- verificar que o distribuidor fique em um lugar apropriado (a temperatura não há de ser inferior a 1°C) cuidando de não apoiar acima dele caixas ou aparelhagens.

13 INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL

INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES
Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.

Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saoede poeblica que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

O desmantelamento do distribuidor ou de partes do mesmo deve ser efectuado no pleno respeito do ambiente e conforme as legislações vigentes em matéria.

Cod. 15001530 - Ed. 09